This Page Is Inserted by IFW Operations and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning documents will not correct images, please do not report the images to the Image Problems Mailbox.

Japanese Patent Kolin Na 322, 883/95

(19)日本国特許庁(JP)

(12)公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平7-322883

(43)公開日 平成7年(1995)12月12日

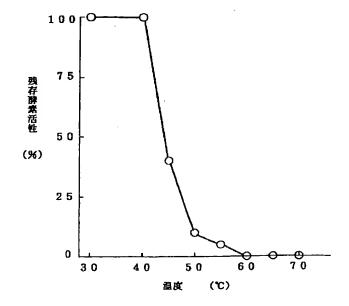
(51) Int. Cl. 6	識別記号 庁	内整理番号	FΙ	技術表示箇所
C12N 15/09	ZNA			
9/24				
C12P 19/14	74	132-4B		
//(C12N 15/09	ZNA			•
C12R 1:41)				
		審査請求 未	ミ請求 請求項の	数22 FD (全31頁) 最終頁に続く
(21)出願番号	特願平7-58258		(71)出願人	0 0 0 1 5 5 9 0 8
(, Havin)				株式会社林原生物化学研究所
(22)出願日	平成7年(1995)	2月23日		岡山県岡山市下石井1丁目2番3号
			(72)発明者	久保田 倫夫
(31)優先権主張番号	特願平6-47940			大阪府茨木市主原町12番6号
(32)優先日	平6 (1994) 2月	23日	(72)発明者	津▲さき▼ 桂二
(33)優先権主張国	日本(JP)			岡山県倉敷市福田町古新田472番地
(31)優先権主張番号	特願平6-90705		(72)発明者	丸田 和彦
(32) 優先日	平6 (1994) 4月	6 日	·	岡山県岡山市桑野525番3-214号
(33)優先権主張国	日本(JP)		(72)発明者	杉本 利行
				岡山県岡山市東畦695番44号

(54) 【発明の名称】組換え型酵素とその製造方法並びに用途

(57)【要約】

【目的】 グルコース重合度3以上の還元性澱粉糖から 末端にトレハロース構造を有する非還元性糖質を生成す る組換え型酵素と、その酵素の製造方法並びに用途を提 供する。

【構成】 特定の作用を有する組換え型酵素と、その組換え型酵素を産生する形質転換体を培養し、培養物から組換え型酵素を採取する組換え型酵素の製造方法と、グルコース重合度3以上の還元性澱粉糖に組換え型酵素を作用させてその澱粉糖から末端にトレハロース構造を有する非還元性糖質を生成させる工程を含んでなる還元性澱粉糖の変換方法を構成とする。



20

【特許請求の範囲】

【請求項1】 グルコース重合度3以上の還元性澱粉糖 から末端にトレハロース構造を有する非還元性糖質を生 成する組換え型酵素。

【請求項2】 下記の理化学的性質を有する請求項1に 記載の組換え型酵素。

(1) 分子量

約76,000乃至87,000ダルトン(SDS-ポ リアクリルアミドゲル電気泳動)

(2) 等電点

約3.6乃至4.6(等電点電気泳動)

【請求項3】 配列表における配列番号1又は2に示す アミノ酸配列かそれに相同的なアミノ酸配列を有する請 求項1又は2に記載の組換え型酵素。

【請求項4】 請求項1に記載の組換え型酵素を産生す る形質転換体を培養し、培養物から組換え型酵素を採取 する組換え型酵素の製造方法。

【請求項5】 組換え型酵素が下記の理化学的性質を有 する請求項4に記載の組換え型酵素の製造方法。

分子量

約76,000乃至87,000ダルトン(SDSーポ リアクリルアミドゲル電気泳動)

等電点

約3.6乃至4.6(等電点電気泳動)

【請求項6】 組換え型酵素が配列表における配列番号 1又は2に示すアミノ酸配列かそれに相同的なアミノ酸 配列を有する請求項4又は5に記載の組換え型酵素の製

の還元性澱粉糖から末端にトレハロース構造を有する非 30 リアクリルアミドゲル電気泳動) 還元性糖質を生成する酵素をコードするDNAと自律複 製可能なベクターを含む組換えDNAを適宜宿主に導入 してなる請求項4、5又は6に記載の組換え型酵素の製 造方法。

【請求項8】 DNAが配列表における配列番号3又は 4に示す塩基配列かそれに相同的な塩基配列又はそれら に相補的な塩基配列を有する請求項7に記載の組換え型 酵素の製造方法。

【請求項9】 DNAが、遺伝子コードの縮重に基づ き、配列表における配列番号1又は2に示すアミノ酸配 40 変換方法。 列を変えることなく、配列表における配列番号3又は4 に示す塩基配列における塩基の1個又は2個以上を他の 塩基で置換したものである請求項7又は8に記載の組換 え型酵素の製造方法。

【請求項10】 DNAが配列表における配列番号5又 は6に示す塩基配列を有する請求項7、8又は9に記載 の組換え型酵素の製造方法。

【請求項11】 DNAがリゾビウム属、アルスロバク ター属、ブレビバクテリウム属、フラボバクテリウム 属、ミクロコッカス属、クルトバクテリウム属、マイコ 50 変換方法。

バクテリウム属又はテラバクター属の微生物に由来する 請求項7、8、9又は10に記載の組換え型酵素の製造 方法。

【請求項12】 宿主が大腸菌である請求項7、8、 9、10又は11に記載の組換え型酵素の製造方法。

【請求項13】 自律複製可能なベクターがプラスミド ベクターBluescript II SK(+)であ る請求項7、8、9、10、11又は12に記載の組換 え型酵素の製造方法。

【請求項14】 形質転換体を炭素源及び窒素源を含む pH2乃至8の液体培地に植菌し、温度25乃至65℃ で1乃至6日間培養する請求項4、5、6、7、8、 9、10、11、12又は13に記載の組換え型酵素の 製造方法。

【請求項15】 培養物中の組換え型酵素を遠心分離、 濾過、濃縮、塩析、透析、イオン交換クロマトグラフィ ー、ゲル濾過クロマトグラフィー、疎水クロマトグラフ ィー、アフィニティークロマトグラフィー、ゲル電気泳 動及び/又は等電点電気泳動により採取する請求項4、 5、6、7、8、9、10、11、12、13又は14

【請求項16】 グルコース重合度3以上の還元性澱粉 糖に請求項1に記載の組換え型酵素を作用させて該澱粉 糖から末端にトレハロース構造を有する非還元性糖質を 生成させる工程を含んでなる還元性澱粉糖の変換方法。

【請求項17】 組換え型酵素が下記の理化学的性質を 有する請求項16に記載の還元性澱粉糖の変換方法。

(1) 分子量

(2) 等電点

約3.6乃至4.6 (等電点電気泳動)

に記載の組換え型酵素の製造方法。

【請求項18】 組換え型酵素が配列表における配列番 号1又は2に示すアミノ酸配列かそれに相同的なアミノ 酸配列を有する請求項16又は17に記載の還元性澱粉 糖の変換方法。

【請求項19】 還元性澱粉糖が澱粉又は澱粉質を酸及 び/又はアミラーゼにより加水分解して得られたもので ある請求項16、17又は18に記載の還元性澱粉糖の

【請求項20】 還元性澱粉糖がマルトトリオース、マ ルトテトラオース、マルトペンタオース、マルトヘキサ オース及び/又はマルトヘプタオースである請求項1 6、17、18又は19に記載の還元性澱粉糖の変換方

【請求項21】 環元性澱粉糖の濃度が50% (w/ w)以下の水溶液中に組換え型酵素を共存せしめ、温度 40乃至55℃、pH5乃至10で作用させる請求項1 6、17、18、19又は20に記載の還元性澱粉糖の

【請求項22】 非還元性糖質がαーグルコシルトレハ ロース、 α - マルトシルトレハロース、 α - マルトトリ オシルトレハロース、α-マルトテトラオシルトレハロ ース又はα-マルトペンタオシルトレハロースである請 求項16、17、18、19、20又は21に記載の還 元性澱粉糖の変換方法。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【産業上の利用分野】この発明は、グルコース重合度3 以上の還元性澱粉糖から末端にトレハロース構造を有す 10 る非還元性糖質を生成する新規な組換え型酵素とその製 造方法並びに用途に関する。

[0002]

【従来の技術】トレハロースは、グルコース2分子が還 元性基同士結合した二糖類であり、天然には細菌、真 菌、藻類、昆虫などに微量存在する。トレハロースは分 子中に還元性基を持たないので、アミノ酸類の存在下で 加熱しても褐変反応を起こすことがなく、着色や変質の 懸念なく飲食物を甘味付けできる利点がある。しかしな がら、従来の製造方法では所望量を入手するのが難し く、実際に飲食物の甘味付けに使われることは殆ど無か った。

【0003】これまでの製造方法は、微生物の菌体を利 用する方法と、糖質に複合酵素系を作用させる方法とに 大別される。前者の方法は、特開昭50-154485 号公報などにも見られるように、細菌、酵母などの微生 物を栄養培地で増殖させ、培養物中の菌体からトレハロ ースを採取するものである。一方、後者の方法は、特開 昭5-8-2-1-6-6-9-5号公報などにも見られるように、 基質にマルトースを使用し、これにマルトース・フォス 30 フォリラーゼとトレハロース・フォスフォリラーゼから なる複合酵素系を作用させ、生成したトレハロースを系 外に取出すものである。前者の方法は、微生物そのもの の増殖は比較的容易なものの、トレハロースを菌体から 採取するのに一連の繁雑な工程を要し、しかも、菌体に 含まれるトレハロースが15% (w/w) と僅少である という問題があった。後者の方法は、トレハロースその ものの分離は比較的容易なものの、反応自体が2種類の 酵素による平衡反応であり、しかも、その平衡が常時グ ルコース燐酸側に傾いていることから、基質を高濃度に 40 して反応させ、トレハロースの収量を上げることが原理 的に難しかった。

【0004】斯かる状況に鑑み、本発明者が、澱粉糖か らトレハロース構造を有する糖質を生成する酵素につき 鋭意検索したところ、リゾビウム・スピーシーズM-1 1 やアルスロバクター・スピーシーズQ36などの微生 物が、グルコース重合度3以上の還元性澱粉糖から末端 にトレハロース構造を有する非還元性糖質を生成すると いう、従来未知の全く新規な酵素を産生することが判明 した。この知見とあい前後して、この非還元性糖質は、

同じくリゾビウム・スピーシーズM-11やアルスロバ クター・スピーシーズQ36が産生する別の酵素によ り、ほぼ定量的にトレハロースとグルコース及び/又は マルトオリゴ糖に加水分解されることが判明した。これ ら酵素を併用することにより、澱粉を原料に所望量のト レハロースが比較的容易に得られることとなり、トレハ ロースに係わる前記課題は悉く解決されていくものと期 待される。しかしながら、リゾビウム・スピーシーズM -11もアルスロバクター・スピーシーズQ36も当該 酵素の産生能が充分でなく、トレハロースや末端にトレ ハロース構造を有する非還元性糖質を大規模に製造しよ うとすると、微生物を大量に培養しなければならないと いう問題がある。

【0005】一方、昨今の組換えDNA技術の進歩には 目覚しいものがある。今日では、全アミノ酸配列が解明 されていない酵素であっても、これをコードする遺伝子 を単離し、その塩基配列を解明できれば、その酵素をコ ードするDNAを含む組換えDNAを作製し、これを微 生物や動植物の細胞に導入して得られる形質転換体を培 20 養することにより、比較的容易に所望量の酵素が取得で きるようになった。斯かる状況に鑑み、両酵素をコード する遺伝子を突き止め、その塩基配列を解明するのが急 務となっている。

[0006]

【発明が解決しようとする課題】この発明の目的は、組 換えDNA技術を応用して斯かる酵素を創製することに ある。

【0007】この発明の別の目的は、その創製された酵 素の製造方法を提供することにある。

【0008】この発明のさらに別の目的は、その創製さ れた酵素を使用する還元性澱粉糖の変換方法を提供する ことにある。

[0009]

【課題を解決するための手段】この発明は、前記第一の 課題を、グルコース重合度3以上の還元性澱粉糖から末 端にトレハロース構造を有する非還元性糖質を生成する 組換え型酵素により解決するものである。

【0010】この発明は、前記第二の課題を、その組換 え型酵素を産生する形質転換体を培養し、培養物から組 換え型酵素を採取する組換え型酵素の製造方法により解 決するものである。

【0011】この発明は、前記第三の課題を、グルコー ス重合度3以上の還元性澱粉糖に組換え型酵素を作用さ せて該澱粉糖から末端にトレハロース構造を有する非還 元性糖質を生成させる工程を含んでなる還元性澱粉糖の 変換方法により解決するものである。

[0012]

【作用】この発明による組換え型酵素は、グルコース重 合度3以上の還元性澱粉糖に作用して末端にトレハロー 50 ス構造を有する非還元性糖質を生成する。

【0013】この発明の製造方法にしたがって形質転換 体を培養すれば、所望量の組換え型酵素が比較的容易に 得られる。

【0014】この発明の変換方法により、グルコース重 合度3以上の還元性澱粉糖は、末端にトレハロース構造 を有する非還元性糖質に変換される。

【0015】この発明は、グルコース重合度3以上の環 元性澱粉糖から末端にトレハロース構造を有する非環元 性糖質を生成する、従来未知の全く新規な酵素の発見に 基づくものである。斯かる酵素はリゾビウム・スピーシ 10 ーズM-11やアルスロバクター・スピーシーズQ36 の培養物から得ることができ(以下、それぞれ「酵素M -11」又は「酵素Q36」と云う。)、本発明者がカ ラムクロマトグラフィーを中心とする種々の精製方法を 組合せてこの酵素を単離し、その性質・性状を調べたと ころ、その本質はポリペプチドであり、次のような理化 学的性質を有することが判明した。

(1) 作用

グルコース重合度3以上の還元性澱粉糖から末端にトレ ハロース構造を有する非還元性糖質を生成する。

(2) 分子量

約76,000乃至87,000ダルトン(SDS-ボ リアクリルアミドゲル電気泳動)

(3) 等電点

約3.6乃至4.6 (等電点電気泳動)

(4) 至適温度

pH7. 0で60分間インキュベートすると、35乃至 40℃付近に至適温度を示す。

-(-5-)---至適 p-H-----

至7.2付近に至適 p Hを示す。

(6) 熱安定性

pH7.0で60分間インキュベートすると、35乃至 40℃付近まで安定である。

(7) p H安定性

25℃で16時間インキュベートすると、pH5.5乃 至11.0付近まで安定である。

【0016】次に、これら理化学的性質を解明すべく行 なった実験について説明する。

[0017]

【実験例1 精製酵素の調製】

[0018]

【実験例1-1 酵素M-11の精製】500m1容三 角フラスコにマルトース2.0% (w/v)、ペプトン 0.5% (w/v)、酵母エキス0.1% (w/v)、 燐酸水素二ナトリウム 0.1% (w/v) 及び燐酸二水 素カリウム 0. 1% (w/v) を含む液体培地 (pH 7. 0)を100mlずつとり、120℃で20分間オ ートクレーブして滅菌した。冷却後、三角フラスコ内の 液体培地にリゾビウム・スピーシーズM-11を植菌

し、回転振盪下、27℃で24時間種培養した。別途、 301容ジャーファーメンタに上記と同組成の液体培地 を201とり、滅菌後、上記で得た種培養液を1% (v /v)接種し、液体培地をpH6乃至8に保ちつつ、3 0℃で24時間通気撹拌培養した。

【0019】次に、上記で得た培養物約181を超高圧

菌体破砕装置にとり、菌体を破砕後、遠心分離により採 取した上清約161に硫酸アンモニウムを20%飽和に なるように加え、4℃で1時間静置後、遠心分離により 沈澱部を除去した。得られた上清に60%飽和になるよ うに硫酸アンモニウムを加え、4℃で24時間静置後、 沈澱部を遠心分離により採取し、最少量の10mM燐酸 緩衝液(pH7. 0)に溶解し、10mM燐酸緩衝液 (pH7.0)に対して24時間透析後、遠心分離によ り不溶物を除去した。得られた上清を予め10mM燐酸 緩衝液 (pH7. 0) により平衡化させておいた東ソー 製イオン交換クロマトグラフィー用カラム『DEAE-トヨパール』に負荷し、0 Mから0.5 Mに上昇する塩 化ナトリウムの濃度勾配下、カラムに10mM燐酸緩衝 20 液(pH7.0)を通液した。溶出液より酵素を含む画 分を採取し、2M硫酸アンモニウムを含む50mM燐酸 緩衝液 (pH7. 0) に対して10時間透析後、遠心分 離により不溶物を除去した。その後、上清を予め2M硫 酸アンモニウムを含む50mM燐酸緩衝液(pH7. 0)により平衡化させておいた東ソー製疎水クロマトグ ラフィー用カラム『ブチルトヨパール』に負荷し、2 M

から0Mに低下する硫酸アンモニウムの濃度勾配下、カ ラムに50mM燐酸緩衝液(pH7.0)を通液した。 溶出液から酵素を含む画分を採取し、予め50mM燐酸 40℃で60分間インキュベートすると、pH6.4乃 30 緩衝液(pH7.0)により平衡化させておいた東ソー 製ゲル濾過カラムクロマトグラフィー用カラム『トヨパ ールHW-55』に負荷し、カラムに50mM燐酸緩衝 液(pH7.0)を通液し、溶出液から酵素を含む画分 を採取した。このようにして精製した酵素M-11の比 活性は約195単位/mg蛋白質であり、収量は培養物 11当たり約220単位であった。

> 【0020】なお、この発明を通じて、酵素の活性は次 の方法により測定した活性値(単位)で表示する。すな わち、マルトペンタオースを1.25% (w/v) 含む 40 50mM燐酸緩衝液 (pH7.0) を4mlとり、これ に酵素液を1m1加え、40℃で60分間インキュベー トして反応させた後、反応液を100℃で10分間加熱 して反応を停止させる。反応液を蒸留水で10倍希釈し た後、ソモギ・ネルソン法により還元力を測定する。当 該酵素の1単位とは、上記条件下において、1分間にマ ルトペンタオース 1 μ m o 1 に相当する還元力を低下さ せる酵素の量と定義する。

[0021]

【実験例1-2 酵素Q36の精製】実験例1-1と同 50 様にアルスロバクター・スピーシーズQ36を培養し、

培養物を処理したところ、比活性約200単位/mg蛋 白質の精製酵素Q36が、培養物11当たり、約295 単位の収量で得られた。

[0022]

【実験例2 酵素の理化学的性質】

[0023]

【実験例2-1 作用】基質としてグルコース、マルト ース、マルトトリオース、マルトテトラオース、マルト ペンタオース、マルトヘキサオース又はマルトヘプタオ ースを20%(w/v)含む50mM燐酸緩衝液(pH 10 7. 0) に実験例1で得た精製酵素M-11又は精製酵 素Q36を基質1g当たり2単位加え、40℃で48時

間反応させた。常法により反応物を脱塩した後、和光純 薬製高速液体クロマトグラフィー用カラム『WB-T-330』に負荷し、溶出液の糖濃度を東ソー製示差屈折 計『RI-8012型』でモニターしながら、室温下に てカラムに蒸留水を0.5ml/分の流速で通液するこ とにより、反応物に含まれる糖質を分離した。表1及び 表2に、それぞれ、酵素M-11または酵素Q36を加 えた場合の反応物の糖組成を示す。 なお、表中の糖質 P1乃至P5は、反応により生成した糖質をグルコース 重合度の小さい順に命名したものである。

[0024]

【表1】

基質	反応物中の糖質	溶出時間(分)	組成(%)
グルコース	グルコース	33.4	100.0
マルトース	マルトース	28.5	100.0
マルトトリオース	P1	23.3	35.0
	+ マルトトリオース	25.9	85.0
マルトテトラオース	P 2	21.6	85.8
	+ マルトテトラオース	24.1	14.4
マルトペンタオース	P3	19.7	92.7
	+ マルトペンタオース	22.6	7.3
マルトヘキサオース	P4	18.7	93.5
	+ マルトヘキサオース	21.4	6.5
マルトヘプタオース	P 5	17.8	93.4
	+ マルトヘプタオース	21.0	6.6

[0025]

【表2】

——基——— 頁——	反応物中の糖質	~ 褚出時間(分)-	組成(%)
グルコース	グルコース	33.4	100.0
マルトース	マルトース	28.5	100.0
マルトトリオース	P1	23.3	35.5
	+ マルトトリオース	25.9	64.5
マルトテトラオース	P2	21.6	85.8
	+ マルトテトラオース	24.1	14.2
マルトペンタオース	P3	19.7	92.9
	+ マルトペンタオース	22.6	7.1
マルトヘキサオース	P4	18.7	93.3
	+ マルトヘキサオース	21.4	6.7
マルトヘプタオース	P5	17.8	93.1
	+ マルトヘプタオース	21.0	6.9

【0026】表1及び表2の結果から明らかなように、 酵素M-11及び酵素Q36は、マルトトリオース、マ ルトテトラオース、マルトペンタオース、マルトヘキサ オース及びマルトヘプタオースなどのグルコース重合度 が3以上の還元性澱粉糖からは新たな糖質を生成するけ れども、グルコース重合度が3を下回るグルコースやマ ルトースからは新たな糖質を生成しない。また、反応に 50 ケット付きステンレス製カラム3本に充填し、これらカ

より生成した糖質はそれぞれ糖質P1乃至P5のみであ り、糖質P2乃至P5の含量は固形分当たり85%以上 と著しく髙かった。

【0027】次に、糖質P1乃至P5を分離すべく、東 京有機化学工業製強酸性カチオン交換樹脂『XT-10 16 (Na[†]型)』を内径2.0cm、長さ1mのジャ

ラムを直列に連結した。そして、カラム内の温度を55 ℃に保ちつつ、カラムに糖質P1乃至P5のいずれかを 含む前記反応物を別々に負荷した後、カラムに55℃の 蒸留水をSV0.13の流速で通液した。溶出液の糖組 成を調べ、糖質 P 1 乃至 P 5 のいずれかを固形分で 9 7 %以上含む画分を採取し、真空乾燥により粉末化した。 このようにして精製した糖質P1乃至P5の還元力をソ

【0028】さらに、糖質P1乃至P5を同定すべく、 これら糖質のいずれかを50mgとり、50mM酢酸緩 衝液(pH4. 5) 1mlに溶解後、グルコアミラーゼ

モギ・ネルソン法により調べたところ、いずれの糖質に

も実質的な還元力は認められなかった。

を1単位加え、40℃で6時間インキュベートした。表 1及び表2に示す反応物の糖組成を高速液体クロマトグ ラフィーにより分析したところ、それぞれ表3及び表4 に示すように、全ての反応物からグルコースとトレハロ ースが検出された。同様にして、糖質P1乃至P5にβ -アミラーゼを作用させたところ、糖質P1及びP2が β-アミラーゼの作用を受けなかったのに対して、糖質 P3は1分子のマルトースと糖質P1を、糖質P4は1 分子のマルトースと糖質 P2を、また、糖質 P5は2分 10 子のマルトースと糖質P1を与えた。

[0029]

【表3】

糖質	グルコース(%)	トレハロース(%)	モル組成比*
P1	36.2	63.8	1.07
P 2	52.0	48.0	2.06
P3	61.4	38.6	3.02
P 4	68.3	31.7	4.09
₽5	72.9	27.1	5.11

註:「モル組成比」は、トレハロース1モルに対するグルコースのモル数と して計算した。

[0030]

【表4】

糖質	グルコース(%)	トレハロース(%)	モル組成比*
P1	36.0	64.0	1.07
P 2	51.5	48.5	2.02
P 3	61.6	38.4	3.05
P4	68.1	31.9	4.06
P5	72.5	27.5	5.01

註:「モル組成比」は、トレハロース1モルに対するグルコースのモル数と して計算した。

【0031】表3及び表4の結果は、糖質P1乃至P5 が1分子のトレハロースと1乃至5分子のグルコースに より構成されることを強く示唆している。また、グルコ アミラーゼがマルトオリゴ糖における $\alpha-1$, 4結合及 ラーゼがマルトオリゴ糖におけるα-1, 4結合をその 末端よりマルトース単位で切断することから、糖質P1 乃至P5は、グルコース又はグルコース重合度が2乃至 5のマルトオリゴ糖の末端にトレハロース残基が1個結 合した構造を有していると推定される。

【0032】以上の結果を総合的に判断すると、糖質P 1乃至P5は、それぞれ、α-グルコシルトレハロー ス、αーマルトシルトレハロース、αーマルトトリオシ ルトレハロース、α-マルトテトラオシルトレハロース

このことは、当該酵素にグルコース重合度3以上の還元 性澱粉糖から末端にトレハロース構造を有する非還元性 糖質を生成する作用のあることを裏付けている。

[0033]

【実験例2-2 分子量】ユー・ケー・レムリが『ネー チャー』、第227巻、第680~685頁(1970 年) に報告している方法に準じて精製酵素をSDS-ポ リアクリルアミドゲル電気泳動したところ、酵素M-1 1、酵素Q36とも、分子量約76,000乃至87, 000ダルトンに相当する位置に単一パンドが観察され た。なお、このときの分子量マーカは、ミオシン(20 0, 000gルトン)、 β -ガラクトシダーゼ(11 6, 250 ダルトン)、フォスフォリラーゼB(97, 400ダルトン)、血清アルブミン(66,200ダル 又は α -マルトペンタオシルトレハロースと同定され、 50 トン)及びオボアルブミン(45,000

判明した

あった。

[0034]

【実験例2-3 等電点】等電点電気泳動法により測定 したところ、酵素M-11、酵素Q36とも、約3.6 乃至4.6に等電点を示した。

[0035]

【実験例2-4 至適温度】常法により、50mM燐酸 緩衝液(pH7.0)中で60分間インキュベートする 条件で試験したところ、図1又は図2に示すように、酵 素M-11、酵素Q36とも、35乃至40℃付近に至 10 適温度を示した。

[0036]

【実験例2-5 至適pH】常法により、pHの相違す る50mM酢酸緩衝液、燐酸緩衝液又は炭酸ナトリウム -炭酸水素ナトリウム緩衝液中、40℃で60分間イン キュベートする条件で試験したところ、図3又は図4に 示すように、酵素M-11、酵素Q36とも、pH6. 4乃至7.2付近に至適pHを示した。

[0037]

【実験例2-6 熱安定性】常法により、50mM燐酸 20 緩衝液(pH7.0)中で60分間インキュペートする 条件で試験したところ、図5又は図6に示すように、酵 素M一11、酵素Q36とも、35乃至40℃付近まで 安定であった。

[0038]

【実験例2-7 pH安定性】常法により、pHの相違 する50mM酢酸緩衝液、燐酸緩衝液又は炭酸ナトリウ ムー炭酸水素ナトリウム緩衝液中、25℃で16時間イ ンキュベートする条件で試験したところ、図7又は図8 に示すように、酵素M-11、酵素Q36とも、pH 5. 5乃至11. 0付近まで安定であった。

[0039]

【実験例2-8 N末端アミノ酸配列】常法により、ア ブライッド・バイオシステム製気相プロテイン・シーケ ンサ『470A型』を使用して分析したところ、酵素M 11は、N末端に配列表における配列番号7に示すア ミノ酸配列を有していることが判明した。

【0040】同様に分析したところ、酵素Q36は、N 末端に配列表における配列番号8に示すアミノ酸配列を 有していることが判明した。

[0041]

【実験例2-9 部分アミノ酸配列】実験例1-1で得 た精製酵素M-11を適量とり、10mMトリスー塩酸 緩衝液 (pH9. 0) に対して4℃で18時間透析後、 10mMトリスー塩酸緩衝液 (pH9.0) を加えて酵 素濃度を約1mg/mlとした。この溶液を約1mlと り、リジルエンドペプチダーゼを10 µg加え、30℃ で22時間インキュベートして酵素を部分加水分解し た。加水分解物を、予め16%(v/v)水性アセトニ トリルを含む0.1% (v/v) トリフルオロ酢酸によ 50 索した結果、配列表における配列番号3に示す塩基配列

り平衡化させておいた資生堂製逆相高速液体クロマトグ ラフィー用カラム『カプセルパックC18』に負荷し、 次いで、16% (v/v) から64% (v/v) に上昇 するアセトニトリルの濃度勾配下、カラムに0.1% (v/v)トリフルオロ酢酸を0.9m1/分の流速で 通液した。そして、通液開始から約28分後又は約40 分後に溶出したペプチド断片(以下、それぞれ「ペプチ ド断片A」又は「ペプチド断片B」と云う。) を含む画 分を別々に採取し、真空乾燥後、50%(v/v)水性 アセトニトリルを含む0.1% (v/v) トリフルオロ 酢酸に溶解した。以後、実験例2-8と同様に分析した ところ、ペプチド断片A及びBは、配列表における配列 番号9及び10に示すアミノ酸配列を有していることが

12

【0042】別途、実験例1-2で得た精製酵素Q36 を上記と同様にして部分加水分解し、予め24%(v/ v) 水性アセトニトリルを含む0.1% (v/v) トリ フルオロ酢酸により平衡化させておいた日本ミリボア・ リミテッド製逆相高速液体クロマトグラフィー用カラム 『マイクロボンダパックC18』に負荷し、24%(v /v)から44%(v/v)に上昇する水性アセトニト リルの濃度勾配下、カラムに0.1%(マ/マ)トリフ ルオロ酢酸を0.9ml/分の流速で通液した。そし て、通液開始から約22分後又は約40分後に溶出した ペプチド断片(以下、それぞれ「ペプチド断片C」又は 「ペプチド断片D」と云う。) を含む画分を採取し、真 空乾燥後、50%(v/v)水性アセトニトリルを含む 0. 1% (v/v) トリフルオロ酢酸に溶解した。以 後、上記と同様に分析したところ、ペプチド断片-C及び-30 Dは、配列表における配列番号11及び12に示すアミ ノ酸配列を有していることが判明した。

【0043】以上のような理化学的性質を有する酵素は 未だ知られておらず、新規物質であると判断される。な お、リゾビウム・スピーシーズM-11は岡山県岡山市 の土壌から分離され、平成4年12月24日以降、茨城 県つくば市東1丁目1番3号にある通商産業省、工業技 術院、生命工学工業技術研究所、特許微生物寄託センタ 一に寄託番号『FERM BP-4130』で寄託され ている。一方、アルスロバクター・スピーシーズQ36 40 は岡山県総社市の土壌から分離されたものであり、平成 5年6月3日以降、同センターに寄託番号『FERM BP-4316』で寄託されている。同じ出願人による 特願平5-349216号明細書には、酵素の性質・性 状とともに、両微生物の菌学的性質が詳細に開示されて

【0044】そこで、本発明者が、実験例2-9で明ら かにした酵素M-11の部分アミノ酸配列に基づき化学 合成したオリゴヌクレオチドをブローブに使用し、リゾ ピウム・スピーシーズM-11の染色体DNAを鋭意検

を有する2、316塩基対からなるDNA断片が得られた。そして、その塩基配列を解読したところ、酵素M-11は772個のアミノ酸からなる配列表における配列番号1に示すアミノ酸配列を有していることが判明した。

【0045】一方、酵素Q36の部分アミノ酸配列に基づき化学合成したオリゴヌクレオチドをブローブにし、アルスロバクター・スピーシーズQ36の染色体DNAを同様に検索したところ、配列表における配列番号4に示す塩基配列を有する2、325塩基対からなるDNA 10断片が得られた。この塩基配列を解読したところ、酵素Q36は775個のアミノ酸からなり、配列表における配列番号2に示すアミノ酸配列を有していることが判明した。

【0046】配列表における配列番号1乃至4に示す塩 基配列及びアミノ酸配列を解明するに到った一連の工程 を要約すると、次のようになる。

- (1) 供与体微生物の培養物から当該酵素を分離し、 高度に精製した。精製酵素をプロテアーゼにより部分加 水分解後、加水分解物から2種類のペプチド断片を単離 20 し、そのアミノ酸配列を決定した。
- (2) 別途、供与体微生物の菌体より染色体DNAを分離し、精製後、制限酵素により部分的に切断して約3,000乃至7,000塩基対からなるDNA断片を採取した。DNAリガーゼにより、このDNA断片を予め制限酵素で切断しておいたプラスミドベクターに連結し、組換えDNAを作製した。
- (3) 大腸菌に組換えDNAを導入して形質転換体を作製し、前記部分アミノ酸配列に基づき化学合成したオーリゴヌクレオチドをプローブとするコロニーハイブリダ 30イゼーションにより当該酵素をコードするDNAを含む形質転換体を選択した。
- (4) 形質転換体から組換えDNAを採取し、プライマーとともにアニーリング後、DNAポリメラーゼを作用させてプライマーを伸長し、得られた相補鎖DNAをジデオキシ・チェーン・ターミネータ法により分析して塩基配列を決定した。そして、その塩基配列から推定されるアミノ酸配列と前記部分アミノ酸配列とを比較し、その塩基配列が当該酵素をコードしていることを確認した。

【0047】次の実験例3乃至6では、上記の工程(2)乃至(4)を具体的に説明するが、これら実施例で用いる手法自体は斯界において公知のものであり、例えば、ジェー・サムブルック等『モレキュラー・クローニング・ア・ラボラトリー・マニュアル』、第2版、1989年、コールド・スプリング・ハーパー・ラボラトリー・プレス発行などにも詳述されている。

【実験例3 リゾビウム・スピーシーズM-11に由来するDNAを含む組換えDNAと形質転換体の調製】

[0048]

[0049]

【実験例3-1 染色体DNAの調製】リゾビウム・ス **ピーシーズM-11をバクト・ニュートリエント・ブロ** ス培地 (pH7.0) に植菌し、27℃で24時間回転 振盪培養した。遠心分離により培養物から菌体を分離 し、TES緩衝液(pH8.0)に浮遊させ、リゾチー ムを0.05%(w/v)加えた後、37℃で30分間 インキュペートした。処理物を-80℃で1時間凍結 後、TSS緩衝液 (pH9.0) を加えて60℃に加温 し、TES緩衝液/フェノール混液を加え、氷冷後、遠 心分離により上清を採取した。この上清に2倍容の冷エ タノールを加え、沈澱した粗染色体DNAを採取し、S SC緩衝液(рН7.1)に溶解後、リボヌクレアーゼ とプロテアーゼをそれぞれ7. 5μ g又は 125μ g加 え、37℃で1時間インキュベートして反応させた。そ の後、反応物にクロロフォルム/イソアミルアルコール 混液を加えて染色体DNAを抽出し、冷エタノールを加 え、生成した染色体DNAを含む沈澱を採取した。この ようにして得た精製染色体DNAを濃度約1mg/ml になるようにSSC緩衝液 (pH7. 1) に溶解し、溶 液を-80℃で凍結した。

[0050]

【実験例3-2 組換えDNA pBMT7と形質転換 体BMT7の調製】実験例3-1で得た精製染色体DN A溶液を約1mlとり、これに制限酵素Sau 3AI を約35単位加え、37℃で約20分間反応させて染色 体DNAを部分切断した後、蔗糖密度勾配超遠心法によ り約3,000乃至7,000塩基対からなるDNA断 片を採取した。別途、プラスミドベクターBluesc ript II SK(+)を1μgとり、常法により 制限酵素Bam HIを作用させて完全に切断した後、 上記で得たDNA断片10μgとT4 DNAリガーゼ を2単位加え、4℃で一夜静置することによりDNA断 片をベクター断片に連結した。そして、得られた組換え DNAに東洋紡績製コンピテントセル『Epicuri an Coli XLI-Blue』を30μ1加え、 氷冷下に30分間静置後、42℃に加温し、SOCプロ スを加えて37℃で1時間インキュペートすることによ り、組換えDNAを大腸菌に導入した。

40 【0051】次に、上記で得た形質転換体を5-ブロモー4-クロロ-3-インドリルーβーガラクトシド50μg/mlを含む寒天平板培地(pH7.0)に植菌し、37℃で18時間培養後、培地上にナイロン膜を載置し、培地上に形成された約4,400個のコロニーをナイロン膜に固定した。別途、常法により、配列表における配列番号9に示すアミノ酸配列における第17乃至21番目のPro-Glu-Trp-Glu-Lysで表される配列に基づき5′-CCNGARTGGGARAA-3′で表される塩基配列のブローブ1を化学合成し、同位体³′Pで標識後、前記ナイロン膜上に固定した

形質転換体のコロニーにハイブリダイズさせ、顕著な会合が認められた9種類の形質転換体を選択した。

【0052】常法により、これら9種類の形質転換体から組換えDNAを採取し、配列表における配列番号10に示すアミノ酸配列における第16乃至20番目のThrーGluーPheーTrpーAspで表される配列に基づき化学合成した5′ーACNGARTTYTGGGA-3′で表される塩基配列のプローブ2をイー・エム・サザーン『ジャーナル・オブ・モレキュラー・パイオロジー』、第98巻、第503~517頁(1975年)に記載されている方法に準じてハイブリダイズさせ、プローブ2と顕著な会合を示した組換えDNAを選択した。以上のようにして選択した組換えDNAを選択した。以上のようにして選択した組換えDNAと形質転換体を、それぞれ、『pBMT7』又は『BMT7』と命名した。

【0053】上記で得た形質転換体BMT7をアンピシリン100μg/mlを含むL-プロス培地(pH7.0)に植菌し、37℃で24時間回転振盪培養した。培養終了後、遠心分離により培養物から菌体を採取し、通常一般のアルカリ法により組換えDNAを菌体外に溶出20させた。処理物を常法により精製し、分析したところ、組換えDNA pBMT7は約9,300塩基対からなり、図9に示す制限酵素地図で表される構造を有していた。図9に示すように、酵素M-11をコードする2,316塩基対からなるDNAは、制限酵素Pst Iによる切断部位付近の下流に位置していることが判明した。

[0054]

【実験例3-3 形質転換体による酵素の産生】マルトース2.0%(w/v)、ペプトン0.5%(w/30v)、酵母エキス0.1%(w/v)、燐酸水素二ナトリウム0.1%(w/v)、燐酸二水素カリウム0.1%(w/v)を含む液体培地をpH7.0に調整し、アンピシリンを50μg/ml加え、120℃で20分間加熱滅菌し、冷却後、実験例3-2で得た形質転換体BMT7を植菌し、37℃で24時間回転振盪培養した。培養物を超音波処理して菌体を破砕し、遠心分離により不溶物を除去後、上清中の酵素活性を測定したところ、培養物11当たりに換算して、約3,000単位の酵素が産生していた。40

【0055】別途、対照として、大腸菌XLI-Blue株及びリゾビウム・スピーシーズM-11をアンピシリン無含有の同じ液体培地に植菌し、リゾビウム・スピーシーズM-11の場合、培養温度を30℃に設定した以外は上記と同様に培養・処理した。処理物の活性を測定したところ、リゾビウム・スピーシーズM-11による酵素の産生は培養物11当たり約1,500単位と、形質転換体BMT7と比較して有意に低いものであった。なお、宿主に使用した大腸菌XLI-Blue株は、当該酵素を全く産生しなかった。

【0056】その後、形質転換体BMT7が産生した酵素を実験例1-1と同様に精製し、その性質・性状を調べたところ、組換え型酵素はSDS-ポリアクリルアミドゲル電気泳動で分子量値約76,000万至87,000ダルトンを、また、等電点電気泳動で約3.6万至4.6に等電点を示すなど、実験例2で得られた酵素M-11のものと同様の理化学的性質を有することが判明した。このことは、組換えDNA技術によっても当該酵素を製造でき、且つ、酵素の生産性も有意に向上することを示唆している。

【0057】【実験例4 リゾビウム・スピーシーズM -11に由来する相補鎖DNAの調製とその塩基配列、 アミノ酸配列の決定】実験例3-2で得た組換えDNA pBMT7を、常法に従って、各種制限酵素で分解 し、Bluescript II SK (+) にサブク ローニングして、塩基配列決定用DNAとした。これら 塩基配列決定用DNAを2μgとり、これに2M水酸化 ナトリウム水溶液を加えて変性させた後、適量の冷エタ ノールを加え、生成したテンプレートDNAを含む沈澱 を採取し、真空乾燥した。このテンプレートDNAに化 学合成した5′-GTAAAACGACGGCCAGT -3'で表される塩基配列のブライマー1を50pmo 1/m1と、20mM塩化マグネシウムと50mM塩化 ナトリウムを含む40mMトリス-塩酸緩衝液(pH 7. 5) を10 µ 1 加え、65℃で2分間インキュペー トしてアニーリングした後、dATP、dGTP及びd TTPをそれぞれ7. 5μ M含む水溶液を 2μ 1と、 $[\alpha^{-1}]$ dCTP (2mCi/ml) $\epsilon 0.5 \mu l$ と、0.-1 Mジチオスレイトールを 1μ l と、1.-5 単 位/mlのT7 DNAポリメラーゼを2μl加え、2 5℃で5分間インキュベートすることによりプライマー 1を5、末端から3、末端に向かって伸長させ、相補鎖 DNAを生成させた。

【0058】次に、上記で得た相補鎖DNAを含む反応物を四等分し、それぞれにddATP、ddCTP、ddGTP及びddTTPのいずれかを8 μ Mと80 μ MdNTPを含む50mM塩化ナトリウム水溶液を2.5 μ 1加え、37℃で5分間インキュベートして反応させ、20mM EDTA、0.05%(w/v)プロムフェノールブルー及び0.05%(w/v)キシレンシアノールを含む95%(v/v)水性ホルムアミド溶液を4 μ 1加えて反応を停止させた。反応物を沸騰水浴中で3分間加熱後、6%(w/v)ポリアクリルアミドゲル上にとり、約2,000Vの定電圧を印加しながら電気泳動してDNA断片を分離し、次いで、常法によりゲルを固定し、乾燥させた後、オートラジオグラフィーした。

【0059】ラジオグラム上に分離したDNA断片を解析した結果、相補鎖DNAは配列表における配列番号5 50 に示す2,936塩基対からなる塩基配列を含んでいる

ことが判明した。この塩基配列から推定されるアミノ酸 配列は配列表における配列番号5に併記したとおりであ り、このアミノ酸配列と配列表における配列番号7、9 又は10に示す酵素M-11のN末端アミノ酸配列、部 分アミノ酸配列を比較したところ、配列番号7のN末端 アミノ酸配列は配列表における配列番号5における第1 乃至20番目の配列に、また、配列番号9又は10の部 分アミノ酸配列は配列表における配列番号5における第 486乃至506番目又は第606乃至626番目の配 列に一致した。これは、酵素M-11が配列表における 10 配列番号1に示すアミノ酸配列を有するものであり、リ ゾビウム・スピーシーズM-11においては、酵素M-11が配列表における配列番号3に示す塩基配列のDN Aによりコードされていることを示している。

【0060】 【実験例5 アルスロバクター・スピーシ ーズQ36に由来するDNAを含む組換えDNAと形質 転換体の調製】

[0061]

【実験例5-1 染色体DNAの調製】実験例3-1と 同様にしてアルスロバクター・スピーシーズQ36から 20 染色体DNAを分離・精製し、濃度約1mg/mlにな るようにSSC緩衝液(pH7.1)に溶解し、-80 ℃で凍結した。

[0062]

【実験例5-2 組換えDNA pBQT13と形質転 換体BQT13の調製】実験例5-1で得た精製染色体 DNA溶液を実験例3-2と同様に部分切断した後、蔗 糖密度勾配超遠心法により約3,000乃至6,000 塩基対からなるDNA断片を採取した。その後、T-4 DNAリガーゼを使用し、このDNA断片を実験例3-30 2と同様に制限酵素Bam HIによるベクターBlu escript II SK(+)の消化物に連結し、 得られた組換えDNAを大腸菌XLI-Blue株に導 入した。得られた形質転換体を実験例3-2と同様に5 ープロモー4ークロロー3ーインドリルーβーガラクト シドを含む寒天平板培地で培養し、生成した約4,50 0個のコロニーをナイロン膜上に固定する一方、配列表 における配列番号12に示すアミノ酸配列における第1 1乃至16番目のPhe-Asp-Val-Asp-T rp-Aspで表される配列に基づき5′-TTYGA 40 YGTNGAYTGGGA-3′で表される塩基配列の プロープ3を化学合成し、同位体³¹Pで標識後、前記ナ イロン膜上に固定した形質転換体のコロニーにハイブリ ダイズさせ、顕著な会合が認められた8種類の形質転換 体を選択した。

【0063】実験例3-2と同様にして、これら8種類 の形質転換体から組換えDNAを採取し、配列表におけ る配列番号11に示すアミノ酸配列における第16乃至 20番目のThr-Glu-Phe-Trp-Aspで 表される配列に基づき化学合成した5′-ACNGAR 50 列、アミノ酸配列の決定】実験例5-2で得た組換えD

TTYTGGGA-3′で表される塩基配列のプローブ 4をハイブリダイズさせ、顕著な会合を示した組換えD NAを選択した。以上のようにして選択した組換えDN Aと形質転換体を、それぞれ、『pBQT13』又は 『BQT13』と命名した。

【0064】その後、この形質転換体BQT13をアン ピシリンを含むL-ブロス培地で実験例3-2と同様に 培養し、培養物より採取した菌体から組換えDNAを溶 出させ、精製し、分析したところ、組換えDNA pB QT13は約7,200塩基対からなり、図10に示す 制限酵素地図で表される構造を有していた。図10に示 すように、酵素Q36をコードする2,325塩基対か らなるDNAは、制限酵素Xmn Iによる切断部位付 近の下流に位置していることが判明した。

[0065]

【実験例5-3 形質転換体BQT13による酵素の産 生】マルトース2.0%(w/v)、ペプトン0.5% (w/v)、酵母エキス0.1%(w/v)、燐酸水素 二ナトリウム0.1%(w/v)、燐酸二水素カリウム 0. 1% (w/v) を含む液体培地をpH7. 0に調整 し、アンピシリンを50 µg/m l 加え、120℃で2 0分間加熱滅菌し、冷却後、実験例5-2で得た形質転 換体BQT13を植菌し、37℃で24時間回転振盪培 養した。培養物を超音波処理して菌体を破砕し、遠心分 離により不溶物を除去後、上清中の酵素活性を測定した ところ、培養物11当たりに換算して、約2,450単 位の酵素が産生していた。

【0066】別途、対照として、大腸菌XLI-Blu e株及びアルスロバクター・スピーシーズQ36をアン ピシリン無含有の同じ組成の液体培地に植菌し、アルス ロバクター・スピーシーズQ36の場合、培養温度を3 0℃に設定した以外は上記と同様に培養・処理した。処 理物の活性を測定したところ、アルスロバクター・スピ ーシーズQ36による酵素の産生は培養物11当たり約 1,200単位と、形質転換体BQT13と比較して有 意に低いものであった。なお、宿主に使用した大腸菌X LI-Blue株は、当該酵素を産生しなかった。

【0067】その後、形質転換体BQT13が産生した 酵素を実験例1-1と同様に精製し、その性質・性状を 調べたところ、SDS-ポリアクリルアミドゲル電気泳 動で分子量約76,000万至87,000ダルトン を、また、等電点電気泳動で約3.6乃至4.6に等電 点を示すなど、実験例2で得られた酵素Q36のものと 同様の理化学的性質を有することが判明した。このこと は、組換えDNA技術によっても当該酵素を製造でき、 且つ、酵素の生産性も有意に向上することを示唆してい る。

【0068】【実験例6 アルスロバクター・スピーシ ーズQ36に由来する相補鎖DNAの調製とその塩基配

NA pBQT13を実験例4と同様に処理してテンプ レートDNAとし、これをプライマー1とともにアニー リング後、T7DNAポリメラーゼを作用させてプライ マー1を5′末端から3′末端に向かって伸長させ、相 補鎖DNAを生成させた。実験例4と同様に、この相補 鎖DNAにジデオキシ・チェーン・ターミネータ法を適 用し、ラジオグラム上に分離したDNA断片を解析した 結果、相補鎖DNAは配列表における配列番号6に示す 3,073塩基対からなる塩基配列を含んでいることが 判明した。この塩基配列から推定されるアミノ酸配列は 10 配列表における配列番号6に併記したとおりであり、こ のアミノ酸配列と配列表における配列番号8、11又は 12に示すN末端アミノ酸配列、部分アミノ酸配列を比 較したところ、配列番号8のN末端アミノ酸配列は配列 表における配列番号6における第1乃至20番目の配列 に、また、配列番号11又は12の部分アミノ酸配列は 配列表における配列番号6における第606乃至625 番目又は第110乃至129番目の配列に一致した。こ れは、酵素Q36が配列表における配列番号2に示すア ミノ酸配列を有するものであり、アルスロバクター・ス 20 ピーシーズQ36においては、酵素Q36が配列表にお ける配列番号4に示す塩基配列のDNAによりコードさ れていることを示している。

【0069】以上説明したように、グルコース重合度3 以上の還元性澱粉糖から末端にトレハロース構造を有す る非還元性糖質を生成する酵素は、本発明者が長年に亙 る研究の一成果として見出されたものであり、従来公知 の酵素には見られない独特の理化学的性質を具備してい る。この発明は、組換えDNA技術を応用することによ---り、この酵素を創製しようというものである。以下、実 30 施例等を参照しながら、この発明の組換え型酵素とその 製造方法並びに用途につき、具体的に説明する。

【0070】この発明でいう組換え型酵素とは、組換え DNA技術により創製され、グルコース重合度3以上の 還元性澱粉糖から末端にトレハロース構造を有する非還 元性糖質を生成する酵素全般を意味する。この発明の組 換え型酵素は、通常、解明されたアミノ酸配列を有して おり、その一例として、例えば、配列表における配列番 号1又は2に示すアミノ酸配列かそれに相同的なアミノ 酸配列が挙げられる。配列表における配列番号1又は2 のアミノ酸配列に相同的なアミノ酸配列を有する変異体 は、所期の酵素作用を実質的に変えることなく、配列表 における配列番号1又は2に示すアミノ酸配列における 構成アミノ酸の1個又は2個以上を他のアミノ酸で置換 することにより得ることができる。なお、同じDNAで あっても、それを導入する宿主や、そのDNAを含む形 質転換体の培養に使用する栄養培地の成分・組成、培養 温度・pHなどに依っては、宿主内酵素によるDNA発 現後の修飾などにより、所期の酵素反応は保持している ものの、配列表における配列番号1又は2に示すアミノ 50 NAが得られる。一方、DNAを人為的に合成するに

酸配列におけるN末端付近のアミノ酸が1個又は2個以 上欠失したり、N末端に1個又は2個以上のアミノ酸が 新たに付加した変異体の産生することがある。斯かる変 異体も、それがグルコース重合度3以上の還元性澱粉糖 から末端にトレハロース構造を有する非還元性糖質を生 成するかぎり、当然、この発明の組換え型酵素に包含さ れる。

【0071】この発明による組換え型酵素は、特定のD NAを含む形質転換体の培養物から採取することができ る。この発明で使用する形質転換体は、例えば、配列表 における配列番号3又は4に示す塩基配列かそれに相同 的な塩基配列又はそれらに相補的な塩基配列のDNAを 適宜宿主に導入することにより得ることができる。な・ お、上記塩基配列は、遺伝子コードの縮重を利用して、 コードするアミノ酸配列を変えることなく、塩基の1個 又は2個以上を他の塩基で置き換えてもよい。また、D NAが宿主中で実際に当該酵素の産生を発現するため に、当該酵素又はその相同変異体をコードする塩基配列 における塩基の1個又は2個以上を他の塩基で適宜置換 し得ることはいうまでもない。

【0072】この発明で使用するDNAは、それが前述 のような配列を有するかぎり、それが天然に由来するも のか人為的に合成されたものであるかは問わない。天然 の給源としては、例えば、リゾビウム・スピーシーズM -11 (FERM BP-4130)、アルスロバクタ ー・スピーシーズQ36 (FERM BP-431 6)、ブレビパクテリウム・ヘロボルム(ATCC11 822)、フラボバクテリウム・アクアチレ(IFO3 772) - ミクロコッカス・ルテウス (-I FO3-06-4)、ミクロコッカス・ロゼウス(ATCC186)、 クルトパクテリウム・シトレウム(IFO1523 1)、マイコパクテリウム・スメグマチス(ATCC1 9420) 及びテラバクター・ツメスセンス (IFO1 2960)を含むリゾビウム属、アルスロバクター属、 プレピパクテリウム属、フラボバクテリウム属、ミクロ コッカス属、クルトバクテリウム属、マイコバクテリウ ム属、テラバクター属の微生物が挙げられ、これら微生 物の菌体からはこの発明のDNAを含む遺伝子が得られ る。すなわち、斯かる微生物を栄養培地に植菌し、好気 的条件下で約1乃至3日間培養後、培養物から菌体を採 取し、リゾチームやβーグルカナーゼなどの細胞壁溶解 酵素や超音波で処理することにより、当該DNAを含む 遺伝子を菌体外に溶出させる。このとき、細胞壁溶解酵 素にプロテアーゼなどの蛋白質加水分解酵素を併用した り、菌体を超音波処理する際、SDSなどの界面活性剤 を共存させたり凍結融解してもよい。斯くして得られる 処理物に、例えば、フェノール抽出、アルコール沈澱、 遠心分離、プロテアーゼ処理、リボヌクレアーゼ処理な どの斯界における通常一般の方法を適用すれば目的のD

は、例えば、配列表における配列番号3又は4に示す塩 基配列に基づいて化学合成するか、配列表における配列 番号1又は2に示すアミノ酸配列をコードするDNAを 自律複製可能な適宜ベクターに挿入して組換えDNAと し、これを適宜宿主に導入して得られる形質転換体を培 養し、培養物から菌体を分離し、その菌体から当該DN Aを含むプラスミドを採取すればよい。

【0073】斯かるDNAは、通常、組換えDNAの形 態で宿主に導入される。組換えDNAは、通常、DNA と自律複製可能なベクターを含んでなり、DNAが入手 10 できれば、通常一般の組換えDNA技術により比較的容 易に調製することができる。斯かるベクターの例として は、pBR322、pUC18、Bluescript II SK (+), pUB110, pTZ4, pC1 94、pHV14、TRp7、YEp7、pBS7など のプラスミドベクターやんgt・AC、んgt・AB、 ρ 11、 ϕ 1、 ϕ 105などのファージベクターが挙げ られ、このうち、この発明のDNAを大腸菌で発現させ るにはpBR322、pUC18、Bluescrip t II SK (+)、 λg t・λC及びλg t・λB が好適であり、一方、枯草菌で発現させるにはpUB1 10、pTZ4、pC194、ρ11、φ1及びφ10 5が好適である。pHV14、TRp7、YEp7及び pBS7は、組換えDNAを2種以上の宿主内で増殖さ せる場合に有用である。

【0074】DNAを斯かるベクターに挿入するには、 斯界において通常一般の方法が採用される。具体的に は、先ず、DNAを含む遺伝子と自律複製可能なベクタ ーとを制限酵素及び/又は超音波により切断し、次に、___ 生成したDNA断片とベクター断片とを連結する。遺伝 30 子及びベクターの切断にヌクレオチドに特異的に作用す る制限酵素、とりわけ、II型の制限酵素、詳細には、 Sau 3AI, EcoRI, Hind III, Ba m HI, Sal I, Xba I, SacI, Pst

Iなどを使用すれば、DNA断片とベクター断片を連 結するのが容易となる。DNA断片とベクター断片を連 結するには、必要に応じて、両者をアニーリングした 後、生体内又は生体外でDNAリガーゼを作用させれば よい。斯くして得られる組換えDNAは、適宜宿主に導 入して形質転換体とし、これを培養することにより無限 40 に複製可能である。

【0075】このようにして得られる組換えDNAは、 大腸菌、枯草菌、放線菌、酵母を始めとする適宜の宿主 微生物に導入することができる。宿主が大腸菌の場合に は、宿主を組換えDNAとカルシウムイオンの存在下で 培養すればよく、一方、宿主が枯草菌の場合には、コン ピテントセル法やプロトプラスト法を適用すればよい。 形質転換体をクローニングするには、コロニーハイブリ ダイゼーション法を適用するか、グルコース重合度3以 上の還元性澱粉糖を含む栄養培地で培養し、該澱粉糖よ 50 究会編『ハンドブック・オブ・アミレーシーズ・アンド

り末端にトレハロース構造を有する非還元性糖質を生成 するものを選択すればよい。

【0076】斯くして得られる形質転換体は、栄養培地 で培養すると、菌体内外に当該酵素を産生する。栄養培 地には、通常、炭素源、窒素源、ミネラル、さらには、 必要に応じて、アミノ酸やビタミンなどの微量栄養素を 補足した通常一般の液体培地が使用され、個々の炭素源 としては、例えば、澱粉、澱粉加水分解物、グルコー ス、果糖、蔗糖などの糖質が、また、窒素源としては、 例えば、アンモニア若しくはアンモニウム塩、尿素、硝 酸塩、ペプトン、酵母エキス、脱脂大豆、コーンスティ ープリカー、肉エキスなどの含窒素無機乃至有機物が挙 げられる。形質転換体を斯かる栄養培地に植菌し、栄養 培地を温度25乃至65℃、pH2乃至8に保ちつつ、 通気撹拌などによる好気的条件下で約1乃至6日間培養 すれば、当該酵素を含む培養物が得られる。この培養物 は酵素剤としてそのまま使用可能ではあるが、通常は使 用に先立ち、必要に応じて、超音波や細胞壁溶解酵素に より菌体を破砕した後、濾過、遠心分離などにより酵素 を菌体又は菌体破砕物から分離し、精製する。精製には 酵素を精製するための通常一般の方法が採用でき、例え ば、菌体又は菌体破砕物を除去した培養物に濃縮、塩 析、透析、分別沈澱、ゲル濾過クロマトグラフィー、イ オン交換クロマトグラフィー、疎水クロマトグラフィ ー、アフィニティークロマトグラフィー、ゲル電気泳 動、等電点電気泳動などの1種若しくは2種以上を適宜 組合せて適用すればよい。

【0077】前述のとおり、この発明による組換え型酵 素は、グルコース重合度3以上の還元性澱粉糖から末端 にトレハロース構造を有する非還元性糖質を生成すると いう、従来の酵素に見られない顕著な性質を有する。生 成した非還元性糖質は温和で上品な甘味に加えて適度の 粘度と保湿性を有し、そして、何よりも、分子中に還元 性基を有しないので、着色や変質の懸念なく飲食物を甘 味付けできるという大きな利点がある。当該組換え型酵 素のこの性質を利用することにより、従来、還元性故に 敬遠されがちであった種々の澱粉糖を、還元性を有しな いか還元性が顕著に低下した、扱い易い、有用な糖質に 変換できることとなる。

【0078】 斯かる変換方法につきさらに説明すると、 この発明による組換え型酵素の基質には、通常、澱粉、 又はアミロペクチン、アミロースなどの澱粉質を酸及び / 又はアミラーゼによって部分的に加水分解して得られ る還元性澱粉加水分解物が用いられる。斯かる澱粉加水 分解物は斯界における通常一般の方法により得ることが でき、通常、マルトトリオース、マルトテトラオース、 マルトペンタオース、マルトヘキサオース、マルトヘブ タオースなどのグルコース重合度3以上のマルトオリゴ 糖の1種若しくは2種以上を含んでなる。アミラーゼ研

・リレイテッド・エンザイムズ』、1988年、パーガ モン・プレス発行に記載されているα-アミラーゼ、マ ルトテトラオース生成アミラーゼ、マルトペンタオース 生成アミラーゼ及びマルトヘキサオース生成アミラーゼ は、この発明で使用する還元性澱粉糖の調製に特に有用 であり、これらアミラーゼのいずれかを使用することに より、グルコース重合度3以上の還元性澱粉糖を豊富に 含む澱粉糖混合物が容易且つ効率的に得られる。なお、 このとき、必要に応じて、ブルラナーゼやイソアミラー ゼなどの澱粉枝切酵素を併用すれば、当該組換え型酵素 10 の基質となり得る還元性澱粉糖の収量を上げることがで きる。

【0079】この発明による変換方法においては、通 常、基質として上記したような還元性澱粉糖の1種又は 2種以上を含む水溶液にこの発明による組換え型酵素を 共存せしめ、水溶液を所定の温度、pHに保ちつつ、所 望量の非還元性糖質が生成するまで反応させる。反応は 0. 1% (w/w) 程度の基質濃度下でも進行するが、 この発明による変換方法を大規模に実施する場合には、 より高濃度の2% (w/w) 以上、望ましくは、5乃至 20 50% (w/w) とするのがよい。反応時の温度とpH は組換え型酵素が失活することなく基質に効率的に作用 するレベルに設定され、温度は55℃付近まで、望まし くは、約40乃至55℃に、また、pHは5乃至10、 望ましくは、約6乃至8の範囲に設定される。組換え型 酵素の量と反応時間は、反応の進行具合に依って適宜に 設定する。斯かる反応によりグルコース重合度3以上の 還元性澱粉糖の還元力は顕著に低下し、マルトペンタオ ニスの場合、還元力はもとの約7%程度にまで低下す る。

【0080】この発明の変換方法により得られた反応物 はそのまま使用可能であるが、通常、使用に先立ち精製 する。すなわち、濾過・遠心分離などにより反応物から 不溶物を除去し、活性炭により脱色した後、イオン交換 樹脂により脱塩・精製し、濃縮してシロップ状物とす る。用途に依っては、このシロップ状物を真空乾燥、噴 霧乾燥などにより固状物としてもよい。実質的に非還元 性糖質のみからなる製品を得るには、上記シロップ状物 にイオン交換樹脂、活性炭、シリカゲルなどによる糖質 を分離するための種々のクロマトグラフィー、アルコー 40 ル、アセトンなどによる分別沈澱、膜濾過、酵母による 発酵、アルカリによる還元性糖質の分解除去などの1種 若しくは2種以上を適用する。大量の反応物を処理する には、例えば、特開昭58-23799号公報や特開昭 58-72598号公報に開示されている強酸性カチオ ン交換樹脂を使用する固定床方式、移動床方式又は擬似 移動床方式のイオン交換クロマトグラフィーが有用であ り、これらの方法によるときには、非還元性糖質の含量 が高い製品を大量且つ効率的に得ることができる。

【0081】斯くして得られる非還元性糖質は、糖質甘 50

味剤の還元性を嫌う種々の物品に広範な用途を有し、例 えば、食品、化粧品、医薬品の甘味剤、呈味改善剤、品 質改善剤、安定剤、賦形剤として極めて有用である。加 えて、当該非還元性糖質は、グルコアミラーゼ、 α - グ ルコシダーゼ、あるいは、特願平5-340343号明 細書に開示されているトレハロース遊離酵素を作用させ ると、ほぼ定量的にトレハロースを与えることから、従 来、大量入手が難しかったトレハロースを製造するため の中間体としても有用である。

【0082】以下、2~3の実施例により、この発明に よる組換え型酵素の製造方法と還元性澱粉糖の変換方法 を具体的に説明する。

[0083]

【実施例A-1 組換え型酵素の製造】500m1容三 角フラスコにマルトース2.0% (w/v)、ペプトン 0.5% (w/v)、酵母エキス0.1% (w/v)、 燐酸水素二ナトリウム 0. 1% (w/v)、燐酸二水素 カリウム 0. 1% (w/v) を含む液体培地 (pH7. 0) ϵ 100mlずつとり、アンピシリンを50 μ g/ m l 加えた後、120℃で20分間オートクレープして 加熱滅菌した。冷却後、三角フラスコ内の液体培地に実 験例3-2の方法で得た形質転換体BMT7を植菌し、 回転振盪下、27℃で24時間種培養した。別途、上記 と同組成の液体培地を181とり、アンピシリンを50 μg/m1加え、120℃で20分間加熱滅菌し、冷却 後、上記で得た種培養液を1%(V/V)接種し、37 ℃で24時間通気撹拌培養した。培養物を超音波処理し て菌体を破砕し、遠心分離により不溶物を除去後、上清 中の酵素活性を測定したところ、培養物11当たりに換 算して、約3,000単位の酵素が産生していた。この 上清を実験例1-1の方法により精製したところ、比活 性約200単位/mg蛋白質の組換え型酵素を1m1当 たり約135単位含む水溶液が約50m1得られた。

[0084]

30

【実施例A-2 組換え型酵素の製造】実験例5-2の 方法により得た形質転換体BQT13を実施例A-1と 同様に培養し、培養物を超音波処理して菌体を破砕し、 遠心分離により不溶物を除去後、上清中の酵素活性を測 定したところ、培養物11当たりに換算して、約2、4 50単位の酵素が産生していた。この上清を実施例1-1の方法により精製したところ、比活性約200単位/ mg蛋白質の組換え型酵素を1ml当たり約120単位 含む水溶液が約45ml得られた。

[0085]

【実施例B-1 組換え型酵素による澱粉加水分解物の 変換】馬鈴薯澱粉を濃度6%(w/w)になるよう水中 に懸濁し、120℃で10分間オートクレーブして糊化 した。糊化液を50℃に急冷し、pHを約4.5に調整 後、林原生物化学研究所製イソアミラーゼ剤を澱粉固形 分1g当たり2,500単位加え、50℃で20時間反

2.5

応させた。反応物をpH6.0に調整し、120℃で1 0分間オートクレーブして酵素を失活させた後、45℃ に急冷し、ノボ・ノルディスク・インダストリー製α-アミラーゼ剤『ターマミル60L』を澱粉固形分1g当 たり150単位加え、45℃で24時間反応させてマル トトリオース、マルトテトラオース、マルトペンタオー スなどのグルコース重合度3以上の還元性澱粉糖を含む 反応物を得た。この反応物を120℃で20分間オート クレーブして酵素を失活させ、45℃まで急冷後、実施 例A-1で得た組換え型酵素を澱粉糖固形分1g当たり 10 1単位加え、45℃で96時間反応させた。反応物を9 6℃で10分間加熱して酵素を失活させ、冷却し、濾過 後、常法にしたがって濾液を活性炭により脱色し、イオ ン交換樹脂により脱塩・精製し、濃縮して濃度約70% (w/w) のシロップ状物を澱粉固形分当たり約91% の収率で得た。

【0086】実験例2-1の方法によりこのシロップ状物を分析したところ、DE値は18.7、主成分として、固形分当たりαーグルコシルトレハロースを8.4%、αーマルトシルトレハロースを5.6%、αーマル20トリオシルトレハロースを37.9%含み、前配還元性糖質の殆どが対応する非還元性糖質に変換されていた。温和で上品な甘味に加えて適度の粘性と保湿性を有する本品は、食品、化粧品、医薬品の甘味剤、呈味改善剤、品質改善剤、安定剤、賦形剤として有用である。また、本品は非還元性糖質の含量が高いので、トレハロースを製造するための中間体としても有用である。

[0087]

【実施例 B--2 組換え型酵素による澱粉加水分解物の 変換】トウモロコシ澱粉を33%(w/w)になるよう 水中に懸濁し、炭酸カルシウムを0.1%(w/w)加 えた。懸濁液にノボ・ノルディスク・インダストリー製 α-アミラーゼ剤『ターマミル60L』を澱粉固形分当 たり0. 2%加え、95℃で15分間反応させて澱粉を 液化した。液化物を120℃で10分間オートクレーブ して酵素を失活させ、55℃に急冷後、特開昭63-2 40784号公報に開示されているシュードモナス・ス ツッツェリ由来のマルトテトラオース生成アミラーゼを 澱粉固形分1g当たり5単位加え、55℃で6時間反応 させた。その後、反応物に上田化学製α-アミラーゼ剤 40 『α-アミラーゼ2A』を澱粉固形分1g当たり30単 位加え、65℃で4時間反応させてマルトトリオース、 マルトテトラオース、マルトペンタオースなどのグルコ ース重合度3以上の還元性澱粉糖を固形分当たり約50 %含む反応物を得た。この反応物を120℃で10分間 オートクレーブして酵素を失活させ、45℃に急冷後、 pH6. 5に調整し、実施例A-1の方法で得た組換え 型酵素を澱粉糖固形分1g当たり2単位加え、45℃で 64時間反応させた。反応物を95℃で10分間加熱し

活性炭により脱色し、イオン交換樹脂により脱塩・精製し、濃縮して濃度約70%(w/w)のシロップ状物を澱粉固形分当たり約90%の収量で得た。

【0088】実験例2-1の方法によりこのシロップ状物を分析したところ、DE値は10.5、主成分として、固形分当たり α -グルコシルトレハロースを3.8%、 α -マルトシルトレハロースを43.8%、 α -マルトリオシルトレハロースを1.2%含み、前記還元性癥粉糖の殆どが対応する非還元性糖質に変換されていた。温和で上品な甘味に加えて適度の粘性と保湿性を有する本品は、食品、化粧品、医薬品の甘味剤、呈味改善剤、品質改善剤、安定剤、賦形剤として有用である。また、本品は非還元性糖質の含量が高いので、トレハロースを製造するための中間体としても有用である。

[0089]

【実施例B-3 組換え型酵素によるマルトペンタオースの変換】林原生物化学研究所製高純度マルトペンタオースを20%(w/w)になるよう水中に溶解し、pH6.5に調整後、実施例A-1の方法で得た組換え型酵素をマルトペンタオース1g当たり1単位加え、45℃で48時間反応させた。反応物を95℃で10分間加熱して酵素を失活させ、冷却し、濾過し、濃縮後、実験例2-1の方法により分析したところ、マルトペンタオースの約92%がα-マルトトリオシルトレハロースに変換されていた。

【0090】別途、内径5.4cm、長さ5mのジャケ

ット付きステンレス製カラム4本に東京有機化学工業製強酸性カチオン交換樹脂『XT-1016(Na ・型)』を均一に充填し、カラムを直列に連結して全長を20mとした。カラム内温度を55℃に保ちつつ上記反応物を樹脂に対して約5%(v/v)の割合で負荷し、次いで、カラムに55℃の温水をSV0.13の流速で通液して糖質成分を溶出させた。溶出液の糖組成を分析し、当該非還元性糖質の含量が高い画分を採取し、これを濃縮し、真空乾燥し、破砕して固状物を固形分当たり約55%の収量で得た。

【0091】実験例2-1の方法により分析したところ、この固状物のDE値は約0.2未満であり、固形分当たりα-マルトトリオシルトレハロースを99.0%含んでいた。吸湿性低く、極めて低い還元性とかすかな甘味を有する本品は、食品、化粧品、医薬品の甘味剤、呈味改善剤、品質改善剤、安定剤、賦形剤として有用である。また、本品は非還元性糖質の含量が高いので、トレハロースを製造するための中間体としても有用である。

[0092]

pH6. 5に調整し、実施例A-1の方法で得た組換え 【実施例B-4 組換え型酵素による澱粉加水分解物の型酵素を澱粉糖固形分1g当たり2単位加え、45℃で 変換】松谷化学工業製澱粉加水分解物『パインデックス64時間反応させた。反応物を95℃で10分間加熱し #4』を40%(w/w)となるよう水中に溶解し、溶て酵素を失活させ、冷却し、濾過後、常法にしたがって 50 液を45℃、pH6. 5に調整後、実施例A-1の方法

で得た組換え型酵素を澱粉加水分解物1g当たり1単位 加えて96時間反応させ、末端にトレハロース構造を有 する非還元性糖質を含む反応物を得た。次いで、この反 応物を100℃で10分間加熱して酵素を失活させ、濃 度約20% (w/w) まで濃縮し、55℃に冷却後、p H4. 5に調整してナガセ生化学工業製グルコアミラー ゼ剤『グルコチーム』を糖質固形分1g当たり10単位 加え、40時間反応させた。反応物を100℃で10分 間加熱して酵素を失活させ、冷却し、濾過後、常法にし たがって活性炭により脱色し、イオン交換樹脂により脱 10 塩・精製し、濃縮してトレハロースを固形分当たり約2 9. 7%含む濃度約60% (w/w) のシロップ状物を 得た。

【0093】このシロップ状物を強酸性カチオン交換樹 脂としてオルガノ製『CG6000(Na'型)』を使 用した以外実施例B-3と同様に分画し、トレハロース を固形分当たり約90%含む画分を採取した。この画分 を濃度約75%(w/w)に濃縮後、助晶罐にとり、種 晶としてトレハロース含水結晶を糖質固形分当たり約2 %加え、緩やかに撹拌しながら助晶して結晶化度約45 20 %のマスキットを得た。このマスキットを約150kg /cm¹の圧力下、噴霧乾燥塔の上部に設けた噴霧ノズ ルより噴霧乾燥塔下方に向かって噴霧する一方、約85 ℃の温風を噴霧乾燥塔の上部から下方に向かって送風し つつ、噴霧乾燥塔の底部に設けたベルトコンベア上に蓄 積した結晶性粉状物を噴霧乾燥塔外に徐々に搬出した。 その後、粉状物を熟成塔に移し、約40℃の温風を送風 しながら10時間熟成して結晶化と乾燥を完了した。 【0094】吸湿性なく、温和で上品な甘味を有する本一 品は、食品、化粧品、医薬品、飼料の甘味剤、呈味改善30 剤、品質改善剤、安定剤、賦形剤として有用である。

【実施例B-5 組換え型酵素による澱粉加水分解物の 変換】タピオカ澱粉を34%(w/w)になるように水 中に懸濁し、炭酸カルシウムを0.1%(w/w)加え た。懸濁液にノボ・ノルディスク・インダストリー製 α -アミラーゼ剤『ターマミル60L』を澱粉固形分当た り0.2%加え、95℃で15分間反応させて澱粉を液 化した。液化物を120℃で10分間オートクレーブし て酵素を失活させ、55℃に急冷し、pH5. 2に調整 40 後、上田化学製α-アミラーゼ剤『α-アミラーゼ2 A』と林原生物化学研究所製イソアミラーゼ剤を澱粉固 形分1g当たりそれぞれ10単位又は500単位加え、 55℃で20時間反応させてマルトトリオース、マルト テトラオース、マルトペンタオース、マルトヘキサオー スなどのグルコース重合度3以上の環元性澱粉糖を固形 分当たり約60%含むDE約29の反応物を得た。この 反応物を120℃で10分間オートクレーブして酵素を 失活させ、45℃に急冷し、pH6.5に調整後、実施 例A-2の方法で得た組換え型酵素を澱粉糖固形分1g 50 ース構造を有する非還元性糖質を生成する、従来未知の

[0095]

当たり2単位加え、45℃で64時間反応させた。反応 物を95℃で10分間加熱して酵素を失活させ、冷却 し、濾過後、常法にしたがって活性炭により脱色し、イ オン交換樹脂により脱塩・精製し、濃縮して濃度約70 %(w/w)のシロップ状物を澱粉固形分当たり約90 %の収量で得た。

【0096】実験例2-1の方法によりこのシロップ状 物を分析したところ、DE値は15.8、主成分とし て、固形分当たり α - グルコシルトレハロースを 5.8 トトリオシルトレハロースを13.1%、α-マルトテ トラオシルトレハロースを18.9%、α-マルトペン タオシルトレハロースを3.6%含み、前記還元性澱粉 糖の殆どが対応する非還元性糖質に変換されていた。温 和で上品な甘味に加えて適度の粘性と保湿性を有する本 品は、食品、化粧品、医薬品の甘味剤、呈味改善剤、品 質改善剤、安定剤、賦形剤として有用である。本品は非 還元性糖質の含量が高いので、トレハロースを製造する ための中間体としても有用である。

[0097]

【実施例B-6 組換え型酵素による澱粉加水分解部の 変換】実施例 B-2と同様に液化トウモロコシ澱粉にマ ルトテトラオース生成アミラーゼとα-アミラーゼを逐 次反応させ、マルトトリオース、マルトテトラオース、 マルトペンタオースなどのグルコース重合度3以上の還 元性澱粉糖を固形分当たり約50%含む反応物を得た。 この反応物を120℃で10分間オートクレーブして酵 素を失活させ、45℃に急冷後、pH6.5に調整し、 実施例A-2の方法で得た組換え型酵素を澱粉糖固形分 1 g 当たり 2 単位加え、45℃で64時間反応させた。 反応物を95℃で10分間加熱して酵素を失活させ、冷 却し、濾過後、常法にしたがって活性炭により脱色し、 イオン交換樹脂により脱塩・精製し、濃縮して濃度約7 0% (w/w) のシロップ状物を澱粉固形分当たり約9 0%の収量で得た。

【0098】実験例2-1の方法によりこのシロップ状 物を分析したところ、DE値は10.3、主成分とし T、固形分当たり α -グルコシルトレハロースを3.6 %, α - \neg α - γ α - γ ルトリオシルトレハロースを1.0%含み、前記還元性 澱粉糖の殆どが対応する非還元性糖質に変換されてい た。温和で上品な甘味に加えて適度の粘性と保湿性を有 する本品は、食品、化粧品、医薬品の甘味剤、呈味改善 剤、品質改善剤、安定剤、賦形剤として有用である。ま た、本品は非還元性糖質の含量が高いので、トレハロー スを製造するための中間体としても有用である。

[0099]

【発明の効果】以上説明したように、この発明は、グル コース重合度3以上の還元性澱粉糖から末端にトレハロ

全く新規な酵素の発見に基づくものである。この発明は、組換えDNA技術により斯かる酵素を大規模且つ効率的に生産する道を拓くものである。この発明による組換え型酵素を使用する変換方法により、還元性澱粉糖は効率的に対応する非還元性糖質に変換され、その生成した非還元性糖質は温和で上品な甘味に加えて適度の粘性と保湿性を有し、しかも、分子中に還元性基を有しないので、着色や変質の懸念なく飲食物を甘味付けできる実益がある。加えて、この発明による組換え型酵素は全アミノ酸配列までが明らかにされた酵素であり、飲食物等10への配合使用を前提とするトレハロースや末端にトレハロース構造を有する非還元性糖質の製造に安心して使用

し得るものである。

【0100】この発明は斯くも顕著な作用効果を奏する 意義のある発明であり、斯界に貢献すること誠に多大な 発明であると言える。

[0101]

【配列表】

配列番号:1

配列の長さ:772

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状

配列の種類:ポリペプチド

配列

Met Arg Thr Pro Ala Ser Thr Tyr Arg Leu Gln Ile Arg Arg Gly Phe Thr 10 Leu Phe Asp Ala Ala Glu Thr Val Pro Tyr Leu Lys Ser Leu Gly Val Asp 25 Trp Ile Tyr Leu Ser Pro Ile Leu Lys Ala Glu Ser Gly Ser Asp His Gly 45 Tyr Asp Val Thr Asp Pro Ala Val Val Asp Pro Glu Arg Gly Gly Pro Glu 60 Gly Leu Ala Ala Val Ser Lys Ala Ala Arg Gly Ala Gly Met Gly Val Leu 75 80 Ile Asp Ile Val Pro Asn His Val Gly Val Ala Ser Pro Pro Gln Asn Pro Trp Trp Trp Ser Leu Leu Lys Glu Gly Arg Gly Ser Pro Tyr Ala Val Ala 110 Phe Asp Val Asp Trp Asp Leu Ala Gly Gly Arg Ile Arg Ile Pro Val Leu Gly Ser Asp Asp Asp Leu Asp Gln Leu Glu Ile Lys Asp Gly Glu Leu Arg 140 145 Tyr Tyr Asp His Arg Phe Pro Leu Ala Glu Gly Ser Tyr Arg Asp Gly Asp 155 160 165 Ser Pro Gln Asp Val His Gly Arg Gln His Tyr Glu Leu Ile Gly Trp Arg 175 180 Arg Ala Asp Asn Glu Leu Asn Tyr Arg Arg Phe Phe Ala Val Asn Thr Leu 195 Ala Gly Ile Arg Val Glu Val Pro Pro Val Phe Asp Glu Ala His Gln Glu 215 Val Val Arg Trp Phe Arg Ala Gly Leu Ala Asp Gly Leu Arg Ile Asp His 230 Pro Asp Gly Leu Ala Asp Pro Glu Gly Tyr Leu Lys Arg Leu Arg Glu Val 240 245 250 Thr Gly Gly Ala Tyr Leu Leu Ile Glu Lys Ile Leu Glu Pro Gly Glu Gln 260 265 Leu Pro Ala Ser Phe Glu Cys Glu Gly Thr Thr Gly Tyr Asp Ala Leu Ala 280 Asp Val Asp Arg Val Phe Val Asp Pro Arg Gly Gln Val Pro Leu Asp Arg 290 300 Leu Asp Ala Arg Leu Arg Gly Gly Ala Pro Ala Asp Tyr Glu Asp Met Ile

	31	l															3	2
				31	0					315	i				32	20		
Αı	rg Gl	l y	Thr	Ly	s Aı	rg Aı	rg I	le 1	'h r	Asp	Gl	y II	e Le	eu Hi	is Se	er Gl	u II	e Leu
	32	25					3	30					33	35				340
Ar	g Le	eu .	Ala	Ar	g Le	eu Va	ıl P	ro G	lu	Gln	Th	r Gl	y II	e Pr	o Gl	y Gl	u Al	a Ala
					34	15					35	0				35	5	
Αl	a As	р	Ala	11	e Al	a Gl	u I	le I	le.	Ala	Al	a Ph	e Pr	o Va	ıl Ty	r Ar	g Se	r Tyr
		;	360					3	65					37	0			
Le	u Pr	0 (Glu	GI	y Al	a Gl	u · I l	le L	eu 1	Lys	Gl	u Al	а Су	s As	p Le	u Al	a Ala	a Arg
37	'5					38	0					38	5				39	0
Ar	g Ar	g I	Pro	Gl	u Le	u Gl	y G	n T	hr '	Val	Gli	n Le	u Le	u Gl	n Pr	o Le	u Lei	u Leu
				39	5				4	40 0					40	5		
As	p Th	r A	Asp	Le	u Gl	u Il	e Se	r A	rg /	Arg	Phe	e Gl	n Gl	n Th	r Se	r Gl	y Me	t Val
	41	0					41	5					42	0				425
Me	t Al	a I	.ys	Gl	y Va	1 G1	u As	рT	hr A	\la	Phe	Ph.	e Ar	g Ty	r As	n Ar	g Lei	ı Gly
					43	0					435	5				440)	
Th	r Le	u T	hr	Glu	ı Va	l Gl	y Al	a A	sp F	ro	Thi	Gl	u Ph	e Se	r Le	u Gli	Pro	Glu
		4	45					4	50					45	5			
Gl	u Ph	e H	li s	Val	l Ar	g Me	t Al	a A	rg A	rg	Gin	Ala	a Gl	u Le	u Pr	o Lei	Ser	Met
46	0					46	5					470)				475	5
Th	r Th	r L	eu	Sei	Th	r Hi	s As	p TI	ır L	ys	Arg	Se	r Gli	u As	p Th	r Arg	Ala	Arg
				480)				4	85					490)		
Ιle	e Se	r V	a l	Ιlε	Ala	a Gli	u Va	l Al	a P	ro	Glu	Tr	Gli	u Ly:	s Ala	a Leu	Asp	Arg
	49	5					50	0					50	5				510
Lei	u Ası	n T	hr	Leu	Ala	a Pro	Le	u Pi	o A	sp	Gly	Pro	Let	ı Se	Thi	Leu	Leu	Trp
					518	5					520					525		
Glr	ı Ala	a I	le	Ala	Gly	/ Ala	Tr	p Pr	o A	lα	Ser	Arg	Gli	ı Arg	g Leu	Gln	Ser	Tyr
		5	30					53	5					540)			
Ala	Lei	ı L	ys	Ala	Ala	ı Arg	g Gli	ı Al	a G	lу	Asn	Ser	Thr	Ser	Trp	Thr	Asp	Pro
545	j		. .	-) -		- 550)					-555					560	
Asp	Pro	A	l a	Phe	Glu	Glu	ı Ala	ı Le	u S	er	Ala	Val	۷al	Asp	Ser	Ala	Phe	Asp
				565					5	70					575			
Asn	Pro	G	l u	Val	Arg	Ala	Glu	ı Le	u G	Iu.	Ala	Leu	Val	Gly	Leu	Leu	Ala	Pro
	580)					588	5					590					595
His	Gly	A	la	Ser	Asn	Ser	Lei	ı Al	a A	la I	Lys	Leu	Val	Gln	Leu	Thr	Met	Pro
					600						605					610		
Gly	Val	Pı	0 /	Asp	Val	Tyr	Gln	Gl	y Tl	ır (Glu	Phe	Trp	Asp	Arg	Ser	Leu	Thr
		61	5					62	0					625				
Asp	Pro	As	p /	Asn	Arg	Arg	Pro	Ph	e Se	er l	Phe	Ala	Glu	Arg	Ile	Arg	Ala	Leu
630						635						640					645	
Asp	Gln	Le	u A	Asp	Ala	Gly	His	Ar	g Pr	·o /	Asp	Ser	Phe	Gln	Asp	Glu	Ala	Val
			6	3 5 0					65	5					660			
Lys	Leu	Le	u V	/al	Thr	Ser	Arg	Ala	Le	u A	\rg	Leu	Arg	Arg	Asn	Arg	Pro	Glu
	665						670						675					680
Leu	Phe	Th	r G	ly	Tyr	Arg	Pro	Val	Hi	s A	la	Arg	Gly	Pro	Ala	Ala	Gly	His
					685					6	90					695		
Leu	Val	Αl	a P	he	Asp	Arg	Gly	Ala	Gl	yG	lу	Val	Leu	Ala	Leu	Ala	Thr	Arg
		70	0					705						710				
Leu	Pro	Ту	r G	lу	Leu	Glu	Gln	Ser	Gl	y G	lу	Trp	Arg	Asp	Thr	Ala	Val	Glu
715						720						725					730	
Len	Cin	Δ1.	a 1	l a	Met	Thr	Acn	Clu	La	. т	he i	C1	c	The	Dho	C1	D (C1

740 745

Pro Ala Ala Leu Ser Glu Val Phe Arg Ala Tyr Pro Val Ala Leu Leu Val 755 760

Pro Ala Thr Gly Gly Lys Ser

735

【0102】配列番号:2

トポロジー:直鎖状

配列の長さ:775

配列の種類:ポリペプチド

配列の型:アミノ酸

配列

Met Arg Thr Pro Val Ser Thr Tyr Arg Leu Gln Ile Arg Lys Gly Phe Thr 10 Leu Phe Asp Ala Ala Lys Thr Val Pro Tyr Leu His Ser Leu Gly Val Asp Trp Val Tyr Leu Ser Pro Val Leu Thr Ala Glu Gln Gly Ser Asp His Gly 45 Tyr Asp Val Thr Asp Pro Ser Ala Val Asp Pro Glu Arg Gly Gly Pro Glu 60 Gly Leu Ala Ala Val Ser Lys Ala Ala Arg Ala Ala Gly Met Gly Val Leu 75 80 lle Asp Ile Val Pro Asn His Val Gly Val Ala Thr Pro Ala Gln Asn Pro Trp Trp Trp Ser Leu Leu Lys Glu Gly Arg Gln Ser Arg Tyr Ala Glu Ala 110 Phe Asp Val Asp Trp Asp Leu Ala Gly Gly Arg Ile Arg Leu Pro Val Leu 130 Gly Ser Asp Asp Asp Leu Asp Gln Leu Glu Ile Arg Asp Gly Glu Leu Arg 145 Tyr Tyr Asp His Arg Phe Pro Leu Ala Glu Gly Thr Tyr Ala Glu Gly Asp _155_______160______170 Ala Pro Arg Asp Val His Ala Arg Gln His Tyr Glu Leu Ile Gly Trp Arg 175 180 Arg Ala Asp Asn Glu Leu Asn Tyr Arg Arg Phe Phe Ala Val Asn Thr Leu 195 200 Ala Gly Val Arg Val Glu Ile Pro Ala Val Phe Asp Glu Ala His Gln Glu 210 215 Val Val Arg Trp Phe Arg Glu Asp Leu Ala Asp Gly Leu Arg Ile Asp His 230 Pro Asp Gly Leu Ala Asp Pro Glu Gly Tyr Leu Lys Arg Leu Arg Glu Val 250 Thr Gly Gly Ala Tyr Leu Leu Ile Glu Lys Ile Leu Glu Pro Gly Glu Gln 265 Leu Pro Ala Ser Phe Glu Cys Glu Gly Thr Thr Gly Tyr Asp Ala Leu Ala Asp Val Asp Arg Val Leu Val Asp Pro Arg Gly Gln Glu Pro Leu Asp Arg 295 300 Leu Asp Ala Ser Leu Arg Gly Gly Glu Pro Ala Asp Tyr Gln Asp Met Ile

Arg Gly Thr Lys Arg Arg Ile Thr Asp Gly Ile Leu His Ser Glu Ile Leu

Arg Leu Ala Arg Leu Val Pro Gly Asp Ala Asn Val Ser lle Asp Ala Gly

					34	15				3!	50				35	· 5	
Al	la /	\sp					lu I					ie Pr					ır Ty
Le	eu F	ro	36 G1		v Al	a Gl	u Va	36 a.l. Le		rs Gi	ln Al	la Cv	37 s Gl		11 Al	a Al	a Ar
37			-		,	38			, u		38		5 01	u DC	u ///	39	
Ar	g A	rg	Pr	o Gl 39		u As	p Gl	n Al	a II 40		n Al	a Le	eu Gl	n Pr 40		u Le	u Le
As		'h r 10	Ası	p Le	u GI	u Le	u Al 41		g Ar	g Ph	e Gl	n G1		r Se	r G1	y Me	t Va 42
Me	t A	la	Ly	s G1	y Va 43		u As	p Th	r Al	a Ph 43				r As			u Gl
Th	r L	eu	Th:				y Al	a As 45				u Ph	e Ala 459		44 I Gl		o Ası
G1 46		he	His	s Al	a Ar	g Le 46				g Gl	n Al 47				o Le	u Se 47	r Met
Th	r T	hr	Leu	ı Se 480		r Hi	s As	p Th	r Ly 48		g Se	r Gl	u Ası	Th: 490		g Al	a Arg
H		er 95	Val	116	e Se	r Gl	u Va 50		a Gl	y As	p Tr	p Gli 50		s Ala	a Lei	u As	n Arg 510
Lei	u A	rg	Asp	Lei	Ala 515		o Le	u Pro	o As	p G1		o Lei	u Ser	Ala	Leu 525		u Trp
Gli	n A	la	Ile 530		a Gly	/ Ala	a Tr	p Pro 539		a Se	г Ага	g Glu	1 Arg 540		Glr	1 Ту	г Туг
A I a		eu	Lys	Ala	a Ala	Arg 550		u Ala	a Gly	y Ası	n Sei 559		r Asn	Trp	Thr	As ₁	Pro
Ala	ı Pı	0	Ala	Phe 565		Gle	ı Lys	s Let	ı. Lys 57(Asp	Ala 575			e Asp
Asn				Va!	Gin				Gli	ı Ala				Leu	Leu		Pro 595-
Туг						Ser					Leu	ı Val				Met	Pro
Gly	V V a		Pro 615	Asp	Val	Tyr	Gln	Gly 620		Glu	Phe	Trp	Asp 625	Arg			Thr
Asp 630		0 .	Asp	Asn	Arg	Arg 635		Phe	Ser	Phe	Asp 640			Arg	Ala	Ala 645	Leu
31 u	GI	n 1	Leu	Asp 650	Ala	Gly	Asp	Leu	Pro 655		Ser	Phe	Thr	Asp 660	Glu	Arg	Thr
∠ys	Le 66		Leu	Val	Thr	Ser	Arg 670		Leu	Arg	Leu	Arg 675	Arg	Asp	Arg	Pro	G1 u 680
eu	Ph	e 1	ſhr	Gly	Tyr 685	Arg	Pro	Val	Leu	Ala 690			Pro	Ala	Ala 695	Gly	
.eu	Le		la '00	Phe	Asp	Arg	Gly	Thr 705	Ala	Ala	Ala	Pro	Gly 710	Ala	Leu	Thr	Leu
la 15	Th	гА	rg	Leu	Pro	Tyr 720	Gly	Leu	Glu	Gln	Ser 725	Gly	Gly	Trp	Arg	Asp 730	Thr
la	۷a	l G		Leu 735	Asn	Thr	Ala	Me t	Lys 740	Asp		Leu	Thr	Gly 745	Ala		Phe
lу	Pro 750		lу	Ala	Val	Lys	I le 755	Ala		He	Phe	Arg 760	Ser		Pro	Val	Ala 765
eu	Leu	١V	al :	Pro	Gln	Thr	Gly	Gly	Glu	Ser							

770

775

【0103】配列番号:3

配列の長さ:2316

配列の型:核酸

トポロジー:直鎖状

配列

ATGAGGACAC CCGCCTCGAC CTACCGGCTG CAGATCAGGC GGGGTTTCAC GCTGTTTGAT GCCGCCGAGA CCGTGCCCTA CCTGAAGTCA CTCGGGGTGG ACTGGATCTA CCTGTCGCCC 120 ATCCTGAAGG CAGAGAGCGG CTCCGACCAC GGCTATGACG TCACCGATCC CGCCGTAGTG 180 GACCCGGAGC GCGGCGGCCC TGAAGGGCTG GCCGCGTGT CCAAGGCGGC CCGCGTGCC 240 GGCATGGGCG TGCTGATCGA CATCGTGCCG AACCACGTGG GCGTGGCGTC GCCGCCGCAG 300 AACCCGTGGT GGTGGTCGCT GCTCAAGGAA GGGCGCGGGT CGCCCTACGC CGTGGCGTTC 360 GACGTCGACT GGGACCTGGC GGGGGGCCGC ATCCGGATCC CCGTCCTGGG CAGCGACGAC 420 GATCTGGACC AGCTCGAAAT CAAGGACGGC GAGCTGCGGT ACTACGACCA CCGCTTCCCG 480 CTGGCCGAGG GCAGCTACCG GGACGCCGAC TCCCCGCAGG ACGTCCACGG CCGGCAGCAC TACGAACTCA TCGGCTGGCG GCGCGCCGAC AATGAACTGA ACTACCGCCG GTTCTTCGCG 600 GTGAACACGC TCGCCGGCAT CCGGGTGGAG GTGCCGCCGG TCTTCGATGA AGCGCACCAG GAGGTGGTGC GCTGGTTCCG TGCGGGGCTC GCCGACGGGC TGCGGATCGA CCACCCGGAC GGCCTGGCCG ATCCCGAGGG GTATTTGAAG CGGCTCCGTG AGGTCACCGG GGGCGCGTAC 780 CTGCTCATCG AAAAGATCCT CGAGCCGGC GAACAGTTGC CGGCCAGCTT CGAGTGCGAA 840 GGCACCACCG GCTACGACGC CCTCGCGGAT GTCGACAGGG TCTTCGTGGA CCCGCGGGGA 900 CAGGTGCCGC TGGACCGTCT GGACGCACGG CTGCGCGGCG GTGCGCCGGC CGACTACGAG 960 GACATGATCC GCGGGACCAA GCGCCGGATC ACCGACGGCA TCCTGCACTC CGAGATCCTG 1020 CGCCTTGCCA GGCTGGTGCC CGAGCAGACC GGAATTCCCG GGGAGGCGGC CGCGGATGCG 1080 ATCGCGGAGA TCATCGCGGC CTTCCCGGTC TACCGGTCCT ATCTTCCCGA GGGCGCGGAG 1140 ATCCTGAAGG AGGCCTGCGA CCTCGCCGCG CGGAGGCGTC CGGAACTGGG CCAGACCGTC 1200 CAGCTGCTGC AGCCGCTGCT GCTGGATACC GACCTCGAGA TTTCCCGCAG GTTCCAGCAG 1260 ACCTCGGGAA TGGTCATGGC CAAAGGCGTG GAGGACACCG CGTTCTTCCG CTACAACCGG 1320 CTGGGAACGC TCACCGAGGT GGGCGCCGAC CCCACCGAGT TCTCGCTGGA ACCGGAGGAG 1380 TTTCACGTCC GGATGGCCCG CCGGCAGGCC GAACTCCCGC TCTCCATGAC CACCCTGAGC 1440 ACGCACGACA CCAAGCGCAG CGAGGACACC CGGGCCCGGA-TCTCGGTGAT-CGCCGAGGTG-1500-GCGCCTGAAT GGGAAAAGGC CCTGGACAGG CTGAACACCC TCGCTCCGCT GCCGGACGGC 1560 CCGCTCTCCA CGCTGCTCTG GCAGGCGATT GCGGGGGCAT GGCCGGCCAG CCGGGAACGC 1620 CTTCAGTCCT ACGCCCTGAA AGCGGCGCGC GAAGCCGGGA ACTCGACCAG CTGGACCGAT 1680 CCGGACCCGG CATTCGAGGA GGCACTTTCC GCCGTCGTCG ACTCCGCCTT CGACAATCCG 1740 GAGGTGCGTG CGGAACTTGA GGCCCTGGTG GGCCTCCTTG CGCCGCACGG TGCGTCCAAC 1800 TCGCTCGCGG CAAAGCTTGT CCAGCTGACC ATGCCGGGCG TTCCGGACGT GTACCAGGGC 1860 ACCGAGTTCT GGGACAGGTC GCTGACCGAT CCGGACAACC GGCGCCCCTT CAGCTTCGCC 1920 GAACGGATTA GGGCCTTGGA CCAGTTGGAC GCCGGCCACC GTCCGGACTC CTTCCAGGAC 1980 GAGGCGGTCA AGCTGCTGGT CACCTCGAGG GCGCTGCGGC TGCGGCGGAA CCGGCCCGAG 2040 CTCTTCACCG GCTACCGCCC CGTGCATGCC AGGGGCCCCG CCGCCGGGCA CCTGGTGGCG 2100 TTCGACCGCG GCGCCGGGGG AGTGCTGGCG CTTGCCACCC GGCTCCCCTA CGGGCTGGAA 2160 CAGTCGGCCG GCTGGCGGGA CACCGCCGTC GAGCTTGAAG CCGCCATGAC GGACGAACTG 2220 ACCGGCTCCA CTTTCGGGCC GGGACCGGCG GCGCTGTCAG AAGTCTTCCG GGCCTACCCG 2280 GTGGCCTTGT TGGTCCCCGC GACAGGAGGC AAGTCA 2316

【0104】配列番号:4

配列の長さ:2325

配列の型:核酸 トポロジー:直鎖状

配列

GGCATGGGCG TGCTGATCGA CATCGTGCCC AACCACGTGG GCGTCGCGAC GCCGGCGCAG 300 AACCCCTGGT GGTGGTCGCT GCTCAAGGAG GGACGCCAGT CCCGTTACGC GGAGGCGTTC 360 GACGTCGATT GGGACCTCGC CGGGGGACGC ATCCGGCTGC CGGTGCTCGG CAGCGACGAT 420 GACCTCGACC AGCTCGAAAT CAGGGACGGG GAGCTGCGGT ACTACGACCA CCGATTCCCG 480 CTCGCCGAGG GAACCTACGC CGAAGGCGAC GCCCCGCGGG ATGTCCACGC CCGGCAGCAC 540 TACGAGCTCA TCGGCTGGCG CCGCGCGGAC AACGAGCTGA ACTACCGCCG CTTTTTCGCG 600 GTGAACACGC TCGCCGGCGT CCGCGTGGAA ATCCCCGCCG TCTTCGACGA GGCACACCAG 660 GAGGTGGTGC GCTGGTTCCG CGAGGACCTT GCGGACGGCC TGCGGATCGA CCACCCGGAC 720 GGCCTCGCTG ACCCCGAGGG GTACCTGAAG CGACTCCGGG AAGTCACCGG CGGCGCTTAC 780 CTGCTGATCG AAAAGATCCT GGAGCCGGGG GAGCAGCTGC CCGCCAGCTT CGAGTGTGAA 840 GGCACCACAG GCTACGACGC CCTCGCCGAC GTCGACCGGG TTCTCGTGGA CCCGCGCGGC 900 CAGGAACCGC TGGACCGGCT TGACGCGTCC CTGCGTGGCG GCGAGCCCGC CGACTACCAG 960 GACATGATCC GCGGAACCAA GCGCCGGATC ACCGACGGTA TCCTGCACTC GGAGATCCTG 1020 CGGCTGGCCC GGCTGGTTCC GGGCGACGCC AACGTTTCAA TCGACGCCGG AGCCGACGCT 1080 CTCGCCGAAA TCATCGCCGC CTTCCCGGTC TACCGCACCT ACCTGCCGGA GGGCGCCGAG 1140 GTCCTGAAGG AGGCGTGCGA GCTTGCCGCG CGTAGGCGGC CGGAACTCGA CCAGGCCATC 1200 CAGGCTCTGC AGCCGCTGCT GCTGGACACG GACCTCGAGC TTGCCCGGCG CTTCCAGCAG 1260 ACCTCGGGCA TGGTCATGGC CAAGGGCGTG GAGGACACCG CGTTCTTCCG CTACAACCGC 1320 CTGGGCACCC TCACGGAAGT GGGCGCCGAC CCCACCGAGT TCGCCGTGGA GCCGGACGAG 1380 TTCCACGCCC GGCTGGCACG CCGGCAGGCC GAGCTTCCGC TGTCCATGAC GACGCTGAGC 1440 ACGCACGACA CCAAGCGCAG CGAGGACACC CGAGCAAGGA TTTCGGTCAT TTCCGAGGTT 1500 GCGGGTGACT GGGAAAAGGC CTTGAACCGG CTGCGCGACC TGGCCCCGCT GCCGGACGGC 1560 CCGCTGTCCG CGCTGCTCTG GCAGGCCATT GCCGGCGCCT GGCCCGCCAG CCGGGAACGC 1620 CTGCAGTACT ACGCGCTGAA GGCCGCGCGT GAAGCGGGGA ACTCGACCAA CTGGACCGAT 1680 CCGGCCCCCG CGTTCGAGGA GAAGCTGAAG GCCGCGGTCG ACGCCGTGTT CGACAATCCC 1740 GCCGTGCAGG CCGAGGTGGA AGCCCTCGTC GAGCTCCTGG AGCCGTACGG AGCTTCGAAC 1800 TCCCTCGCCG CCAAGCTCGT GCAGCTGACC ATGCCCGGCG TCCCGGACGT CTACCAGGGC 1860 ACGGAGTTCT GGGACCGGTC GCTGACGGAC CCGGACAACC GGCGGCCGTT CAGCTTCGAC 1920 GACCGCCGCG-CCGCGCTGGA-GCAGCTGGAT-GCCGCGACC-TTCCCGCGTC-ATTTACCGAT-1980 GAGCGGACGA AGCTGCTAGT GACGTCGCGC GCGCTGCGGC TGCGCCGGGA CCGTCCGGAG 2040 CTGTTCACGG GGTACCGGCC GGTCCTGGCC AGCGGGCCCG CCGCCGGGCA CCTGCTCGCG 2100 TTCGACCGCG GCACCGCGC GGCGCCGGGT GCATTGACCC TCGCCACGCG GCTTCCCTAC 2160 GGGCTGGAAC AGTCGGGTGG ATGGCGGGAC ACCGCCGTCG AACTTAACAC CGCCATGAAA 2220 GACGAACTGA CCGGTGCCGG CTTCGGACCG GGGGCAGTGA AGATCGCCGA CATCTTCCGG 2280 TCGTTCCCCG TTGCGCTGCT GGTGCCGCAG ACAGGAGGAG AGTCA 2325

【0105】配列番号:5

配列の長さ:2936 配列の型:核酸 鎖の数:二本鎖

トポロジー:直鎖状

配列の種類:Genomic DNA

配列の特徴

起源

生物名:リゾビウム・スピーシーズ(Rhizobium sp.)

株名: M-II(FERM BP-4130)

配列の特徴

特徴を表わす記号:5´UTR

存在位置:1..564

特徴を決定した方法: E

40 特徴を表わす記号: mat peptide

存在位置:565..2880 特徴を決定した方法:S 特徴を表わす記号:3´UTR 存在位置:2881..2936

特徴を決定した方法:E

配列

CGTGCTCTAC TTCAACGCGC ACGACGGCGA CGTCGTGTTC AAGCTCCCGT CGGATGAATA 60
CGCCCCGGCC TGGGACGTCA TCATCGACAC CGCCGGCGCG GGTGCCGATT CCGAACCCGT 120
GCAGGCTGGC GGCAAACTCA CCGTGGCAGC GAAATCGCTC GTGGTGCTCC GTGCCCACAG 180
CGCCCCGGAG GAGGAACCGG ACCACTCGGT GGCCGCCTCC CTCGCAGCGC TGACGCAGAC 240

	41								•						40	DI 1 .
TC	41		ር ርለ	AACC	cccc	CCCT	יר ג רר	CC C	CCCA	_ር	ጥ 	CC AC	CCCA	CC	. 42 NAGACC	
															CCGGAA	
															CGGCGG	
															CTTCC	
								GC A	GCGG	CCAA	A AC	GGCC	GGCA	GGC	GAGCG	
					ACGG											564
AT	G AG	G A	CA C	CC G	CC TC	G AC	C TA	C CG	G CT	G CA	G AT	C AG	G CG	G GG	T TTC	612
Me	t Ar	g T	hr P	ro A	la Se	r Th	г Ту	r Ar	g Le	u Gl	n II	e Ar	g Ar	g Gl	y Phe	
1				5					10					15		
AC	G CT	G T	TT G	AT GO	CC GC	C GA	G AC	C GT	G CC	C TA	С СТ	G AA	G TC	A CT	C GGG	660
Th	r Le	u P	he A	sp Al	la Al	a Gl	u Th	r Va	l Pr	o Ty	r Le	u Ly	s Se	r Le	u Gly	
			2	0				25					30			
GT(G GA	C T	GG A	CC TA	AC CT	G TC	G CC	C ATO	CT	G AA	G GC	A GA	G AG	C GG	C TCC	708
Va	l As	рТ	гр I	le Ty	r Le	u Se	r Pro	o Ile	Le	ı Ly:	s Al	a Gl	u Se	r Gl	y Ser	
		38	5				40					45				
GAG	C CA	C G(GC TA	AT GA	C GT	C AC	C GAT	cco	GCC	C GTA	A GT	G GA	C CC	G GA	G CGC	756
Asp	Hi	s G	y Ty	r As	p Va	1 Th	r Ası	Pro	Ala	a Val	V a	l Ası	Pro	o Gl	u Arg	
	50					55					60				_	
GGC	C GG	c co	CT GA	AA GG	G CT	G GC	C GCC	GTO	тс	C AAC	GCC	G GCC	CGC	C GG	T GCC	804
															y Ala	
65		•			70					75				,	80	
	: AT	G GO	C G1	ъ ст		C GAO	: ATC	GTG	ccc		: CAC	C GTO	: GGC	: GTO	G GCG	852
															l Ala	002
٠.,	0		,	85					90	, ,,,,,,,		,		95		
ፐርር	: rr	: rr	C CA			TCC	TCC	тсс		СТС	CTC		CAA		GCGC	900
															Arg	300
501		,	10			, 111	, 11 b	105		LCu	LCu	. гуз	110		, AIE	
GCG	ፐርር	2 00			C CT(e ccc	TTC			CAC	TCC				GGG	049
															Gly —	948
U.I.y.		11		1 N 1-	a-va	n-1 a	120	тор	Val	кър	пр			Ald	GIY	
ccc	ccc			C AT	ר ררו	י רדר		ccc	ACC	CAC	CAC	125		CAC	CAG	006
																996
GIY			e Ai	g 110	e Pro			GIY	ser	ASD			Leu	ASP	GIN	
CTC	130		r . a .a.	C CA		135		ccc	TAC	T 4 C	140		000	TTO		1044
					C GGC											1044
	GIU	110	егу	s Asi	Gly		Leu	Arg	туг		ASP	HIS	Arg	rne		
145	000				150		0.0			155					160	
					TAC											1092
Leu	Ala	GII	1 GI		Tyr	Arg	Asp			Ser	Pro	Gln	Asp		His	
				165					70					175		
					GAA											1140
Gly	Arg	Glr			Glu	Leu	He	Gly	Trp	Arg	Arg	Ala	Asp	Asn	Glu	
			180					185					190			
					TTC											1188
Leu	Asn	Туг	Arg	g Arg	Phe	Phe	Ala	Val	Asn	Thr	Leu	Ala	Gly	lle	Arg	
		195					200					205				
GTG	GAG	GTG	CCC	CCG	GTC	TTC	GAT	GAA	GCG	CAC	CAG	GAG	GTG	GTG	CGC	1236
Val	Glu	Val	Pro	Pro	Val	Phe	Asp	Glu	Ala	His	Gln	Glu	Val	Val	Arg	
	210					215					220					
TGG	TTC	CGT	GCG	GGG	CTC	GCC	GAC	GGG	CTG	CGG	ATC	GAC	CAC	CCG	GAC	1284
Trp	Phe	Arg	Ala	Gly	Leu	Ala	Asp	Gly	Leu	Arg	He	Asp	His	Pro	Asp	

							((23)						枳	F開平7-
	43														44	
22	5				23	0				23	5				240)
GG	с ст	G GC	CC GA	T CC	C GA	G GG	G TA	T TT	G AA	G CG	G СТ	C CG	T GA	G GT	C ACC	1332
															l Thr	
-	, ~			24			, .,		25		6 20	u	6 0.	25		
CC	റ ദേ	r 60	ъ та			с ат	C CA	Δ ΔΔ1			C G4	c cc	c cc		O A CAG	1380
															u Gln	
UI.	y 01	y Al	26		u LC	u II	C UI			c rc	u Gi	u II			u Gin	
TT	c cc	c cc			C CA	c rc	C CA	265		C 4.C	c cc	C T.	27		C 0T0	1400
															C CTC	
rei	u Pr			r Ph	e GI	u Cy:		-	/ Th	r Th	r GI			p Al	a Leu	
		27					280					28	-			
															G CTG	
Ala			l As	p Ar	g Va	l Pho	e Va	l Asr	Pr	o Ar	g Gl	y Gla	n Va	l Pro	o Leu	
	29	0				299	5				30	0				
GAC	C CG	T CT	G GA	C GC	A CGO	G CTO	G CGC	C GGC	GG'	r GC	G CC	G GCO	C GA	C TA	C GAG	1524
Asp	Ar.	g Le	u As	p Ala	a Arg	g Lei	ı Arg	g Gly	Gly	/ Ala	a Pr	o Ala	a Asj	р Ту	r Glu	
305	5				310)				31	5				320	
GAC	C AT	G AT	C CG	C GG(G ACC	C AAC	G CGC	CGG	ATO	CAC	C GA	C GG(AT(CT(G CAC	1572
Asp	Me	t II	e Ar	g Gly	y Thi	Lys	Arg	g Arg	He	Thi	r Ası	Gly	, Ile	e Lei	His	
				325	5				330)				335	5	
TCC	GAG	G AT	с ст	G CGC	CT1	GCC	AGC	CTG	GTO	CCC	GAC	G CAG	AC(C GGA	ATT	1620
															Ile	
			340					345					350			
ccc	GGC	GA	G GCC	GCC	. GCG	GAT	. ece			GAG	; ATC	: ATC			TTC	1668
								Ile								1000
	01,	359				. nap	360		7110	. 010		365		. Ald	IIIC	
ccc	CTO			TCC	` тат	СТТ			ccc	ccc					GAG	1716
																1710
110			VIE	3 261	1 9 1			Glu	GIY	Ald			reu	Lys	GIU	
ccc	370		000			375		COT	ccc		380				-000-	1 0 0 1
GCC																1764
		ASL	Leu	Ala		Arg	Arg	Arg	Pro			GIY	GIN	lhr		
385					390					395					400	
	CTG							GAT								1812
GIn	Leu	Leu	GIn			Leu	Leu	Asp		Asp	Leu	Glu	He		Arg	
				405					410					415		
								GTC								1860
Arg	Phe	Gln	Gln	Thr	Ser	Gly	Met	Val	Met	Ala	Lys	Gly	Val	Glu	Asp	
			420					425					430			
ACC	GCG	TTC	TTC	CGC	TAC	AAC	CGG	CTG	GGA	ACG	CTC	ACC	GAG	GTG	GGC	1908
Thr	Ala	Phe	Phe	Arg	Туг	Asn	Arg	Leu	Gly	Thr	Leu	Thr	Glu	Val	Gly	
		435					440					445				
GCC	GAC	CCC	ACC	GAG	TTC	TCG	CTG	GAA	CCG	GAG	GAG	TTT	CAC	GTC	CGG	1956
Ala	Asp	Pro	Thr	Glu	Phe	Ser	Leu	Glu	Pro	Glu	Glu	Phe	His	Val	Arg	
	450					455					460					
ATG	GCC	CGC	CGG	CAG	GCC	GAA	СТС	CCG	СТС	TCC	ATG	ACC	ACC	CTG	AGC	2004
								Pro								
465	_	J	J		470					475	-•				480	
	CAC	GAC	ACC	AAG		AGC	GAG	GAC .	ACC		GCC	CGG	ATC	TCG		2052
								Asp '								
		p		485	0		u		490			6		495		
ATC	GCC	GAG	ርፐር		CCT	CAA	TCC	GAA A		ር ር	ሮፐር	CAC			ΔΔΓ	2100
AIO '	ucc	UNU	GIÇ	ucu	CCI	UNN	100	UNA I	UND	UCC	010	UAL	บบก	CIG	AAC	2100

740 745 750

TCA GAA GTC TTC CGG GCC TAC CCG GTG GCC TTG TTG GTC CCC GCG ACA

765

Ser Glu Val Phe Arg Ala Tyr Pro Val Ala Leu Leu Val Pro Ala Thr

760

GGA GGC AAG TCA Gly Gly Lys Ser 770

2880

2936

917

965

TGACGCAGCC CAACGATGCG GCCAAGCCGG TGCAGGGAGC GGGGCGCTTC GATATC

【0106】配列番号:6

配列の長さ:3084 配列の型:核酸 鎖の数:二本鎖

トポロジー:直鎖状

配列の種類:Genomic DNA

配列の特徴

起源

生物名:アルスロバクター・スピーシーズ(Arthrobacte

r sp.)

株名: Q36 (FERM BP-431

配列の特徴

特徴を表わす記号:5´UTR

存在位置:1..677

特徴を決定した方法:E

特徴を表わす記号: mat peptide

10 存在位置:678..3002

特徴を決定した方法:S 特徴を表わす記号:3´UTR

存在位置:3003..3073

特徴を決定した方法:E

和 放 と 人 た し た 力 仏 ・ し	
4316)	
配列	
GATCCGGACG GCAACCTCAT GTCCCCGGAG GACTGGGACA GCGGCTTCGG CCGTTCGGTG	60
GGCATGTTCC TCAACGGCGA CGGCATCCAG GGCCACGATG ACCGCGGCCG CCGCATCACG	120
GACGTGAACT TCCTGCTGTA CTTCAACGCC CACGACGGCG ACGTCGAGTT CACGCTGCCG	180
CCGGACGAAT ACGCCCCGGC CTGGGACGTC ATCATCGACA CCGCCGGTGA AGGGGCCGAC	240
TCCAAGCCCG CGGACGCCGG AACCATCCTG TCCGTTGCGG CCAAGTCGCT GGTTGTGCTT	300
CGCGCCCACA GCGCACCGGA GGAGGAGCCT GACCATTCCG TGGCTGCTTC CCTGGCTGCA	360
CTGACGCAGA CCGCCACCGC CGAGACGGCG GCGCTCACAG CTCCTGCCGT TCCCGAGCCG	420
GCCAAGACGA AGAAGCCGGC CGCTGACCCG GTTGCTGAAC CGGCCGACCC GCCGGTTGCT	480
GACCCGGCCG ACCCGGTTGC TGACCCGGTT GCTGACCCGG CGCCGGAACC GGCTGCGGAG	540
CCTGCGAAAT CCGCAGCGGA ACCTGGTGCG GAGCCTGCGA AGGACCCGGA GGAGCAGCCG	600
GCGGAAAAGC CGGCGCGCAA GCCTGCGGCA AAGCGCGGCG GCCACCTGAG GGCGGTCAAG	660
CCCGCTGGGG AGGACGC	677
ATG-AGA-ACG-CCA-GTC-TCC-ACG-TAC-AGG-CTG-CAG-ATC-AGG-AAG-GGA-TTC-	725
Met Arg Thr Pro Val Ser Thr Tyr Arg Leu Gln Ile Arg Lys Gly Phe	
1 5 10 15	
ACA CTC TTC GAC GCG GCC AAA ACC GTT CCG TAC CTG CAC TCG CTC GGC	773
Thr Leu Phe Asp Ala Ala Lys Thr Val Pro Tyr Leu His Ser Leu Gly	
20 25 30	
GTC GAC TGG GTC TAC CTT TCT CCG GTC CTG ACT GCC GAG CAG GGC TCC	821
Val Asp Trp Val Tyr Leu Ser Pro Val Leu Thr Ala Glu Gln Gly Ser	
35 40 45	
GAC CAC GGG TAC GAC GTC ACC GAT CCC TCC GCC GTC GAC CCC GAA CGC	869
Asp His Gly Tyr Asp Val Thr Asp Pro Ser Ala Val Asp Pro Glu Arg	
50 55 60	

Gly Met Gly Val Leu Ile Asp Ile Val Pro Asn His Val Gly Val Ala 85 90 95 ACG CCG GCG CAG AAC CCC TGG TGG TGG TCG CTG CTC AAG GAG GGA CGC 1013 Thr Pro Ala Gln Asn Pro Trp Trp Trp Ser Leu Leu Lys Glu Gly Arg 100 105 CAG TCC CGT TAC GCG GAG GCG TTC GAC GTC GAT TGG GAC CTC GCC GGG

75

GGC GGG CCG GAG GGC CTC GCG GCG GTT TCC AAG GCG GCC CGC GCC

Gly Gly Pro Glu Gly Leu Ala Ala Val Ser Lys Ala Ala Arg Ala Ala

GGC ATG GGC GTG CTG ATC GAC ATC GTG CCC AAC CAC GTG GGC GTC GCG

375

									(27)						枳	時開平7-
		51														52	}
	GC	G TG	GC GA	G CT	T GC	C GC	G CG	T AG	G CG	G CC	G GA	A CT	C GA	C CA	G GC	C ATO	1877
	Αl	a Cy	's Gl	u Le	u Al	a Al	a Ar	g Ar	g Ar	g Pr	o G1	uLe	u As	p Gl	n Al	a Ile	;
	38	5				39	0				39	5				400)
	CA	G GC	т ст	G CA	G CC	G CT	G CT	G CT	G GA	CAC	G GA	C CT	C GA	G CT	T GC	C CGC	1925
	Gl	n Al	a Le	u Gl	n Pr	o Le	u Le	u Le	u Ası	Th.	r As	p Le	u Gl	u Le	u Al	a Arg	
					40	5				41	0				41	5	
	CG	C TT	C CA	G CA	G AC	с тс	G GG	C AT	G GTO	CAT	G GC	C AA	G GG	C GT	G GA	G GAC	1973
	Ar	g Ph	e Gl	n G1	n Th	r Se	r Gl	y Me	t Val	Me	t Al	a Ly	s Gly	y Va	1 G1	u Asp)
				42					425			•		43		•	
	ACC	C GC	G TT	с тт	C CG	C TA	C AA	C CG	с сто	GG	C AC	с ст	C ACC	G GA	A GT	G GGC	2021
																l Gly	
			43					44		•	,		445	_		,	
	GCC	C GA			C GA	G TT	c gco			ccc	G GA	C GA			o go	c cgg	2069
																о осс а Агд	
		45					458		. 0.0	110	, 113	460		, 111	3 MI	u nig	
	CTO			ר רכו	c cac	e ccc			r ccc	ርፐ(TC(· (T	G AGC	9117
																ı Ser	2117
	465		a Ali	5 AI	g Ull	470		LLC	1 110	LEU	479			1 11 1	Le		
			~ CM	^ AC(° 447					ACC				4 T	י ייי	480	0165
																GGTC	2165
	1111	піз	s ASI) 1111			s ser	GIL	ı Asp			g Ala	Arg	116			
	ATT	· TC(n Carra	485					490				000	499		2242
																GCGC	2213
	116	sei	GIL			GIY	ASP	irp		Lys	Ala	Let	ı Asn			ı Arg	
	040	0770		500					505		-			510			
																CAG	2261
	Asp	Leu) Leu	Pro	Asp			Leu	Ser	Ala	Leu	Leu	Trp	Gln	
			515					520					525				
_									AGC								2309
	Ala			Gly	Ala	Trp		Ala	Ser	Arg	Glu	Arg	Leu	Gln	Туг	Tyr	
		530					535					540					
									GGG								2357
		Leu	Lys	Ala	Ala	Arg	Glu	Ala	Gly	Asn	Ser	Thr	Asn	Trp	Thr	Asp	
	545					550					555					560	
									CTG								2405
	Pro	Ala	Pro	Ala	Phe	Glu	Glu	Lys	Leu	Lys	Ala	Ala	Val	Asp	Ala	Val	
					565					570					575		
	TTC	GAC	AAT	CCC	GCC	GTG	CAG	GCC	GAG	GTG	GAA	GCC	CTC	GTC	GAG	CTC	2453
	Phe	Asp	Asn	Pro	Ala	Val	Gln	Ala	Glu	Val	Glu	Ala	Leu	Val	Glu	Leu	
				580					585					590			
	CTG	GAG	CCG	TAC	GGA	GCT	TCG	AAC	TCC	CTC	GCC	GCC	AAG	CTC	GTG	CAG	2501
	Leu	Glu	Pro	Tyr	Gly	Ala	Ser	Asn	Ser	Leu	Ala	Ala	Lys	Leu	Val	Gln	
			595					600					605				
	CTG	ACC	ATG	CCC	GGC	GTC	CCG	GAC	GTC	TAC	CAG	GGC	ACG	GAG	TTC	TGG	2549
	Leu	Thr	Met	Pro	Gly	Val	Pro	Asp	Val	Tyr	Gln	Gly	Thr	Glu	Phe	Trp	
		610					615					620				-	
			TCG	CTG	ACG	GAC	CCG	GAC	AAC	CGG	CGG		TTC	AGC	TTC	GAC	2597
									Asn								
	625	-				630		•			635					640	
		CGC	CGC	GCC	GCG		GAG	CAG	CTG (GGC	GAC	СТТ	CCC		2645
									Leu /								2010
		6	6	a	a		Jiu	J 1 11	Dou 1	ωp.	,,,d	O I Y	ייטף ו	u ti U		n1a	

```
(28)
                       53
                                   645
                                                     650
                                                                        655
                   TCA TTT ACC GAT GAG CGG ACG AAG CTG CTA GTG ACG TCG CGC GCG CTG
                                                                                 2693
                    Ser Phe Thr Asp Glu Arg Thr Lys Leu Leu Val Thr Ser Arg Ala Leu
                               660
                                                 665
                   CGG CTG CGC CGG GAC CGT CCG GAG CTG TTC ACG GGG TAC CGG CCG GTC
                   Arg Leu Arg Arg Asp Arg Pro Glu Leu Phe Thr Gly Tyr Arg Pro Val
                           675
                                              680
                                                                685
                   CTG GCC AGC GGG CCC GCC GGC CAC CTG CTC GCG TTC GAC CGC GGC
                                                                                 2789
                   Leu Ala Ser Gly Pro Ala Ala Gly His Leu Leu Ala Phe Asp Arg Gly
                       690
                                          695
                   ACC GCG GCG GCG CCG GGT GCA TTG ACC CTC GCC ACG CGG CTT CCC TAC
                                                                                 2837
                   Thr Ala Ala Pro Gly Ala Leu Thr Leu Ala Thr Arg Leu Pro Tyr
                   705
                                      710
                                                        715
                   GGG CTG GAA CAG TCG GGT GGA TGG CGG GAC ACC GCC GTC GAA CTT AAC
                                                                                 2885
                   Gly Leu Glu Gln Ser Gly Gly Trp Arg Asp Thr Ala Val Glu Leu Asn
                                  725
                                                     730
                   ACC GCC ATG AAA GAC GAA CTG ACC GGT GCC GGC TTC GGA CCG GGG GCA
                                                                                 2933
                   Thr Ala Met Lys Asp Glu Leu Thr Gly Ala Gly Phe Gly Pro Gly Ala
                              740
                                                 745
                                                                   750
                   GTG AAG ATC GCC GAC ATC TTC CGG TCG TTC CCC GTT GCG CTG CTG GTG
                                                                                 2981
                   Val Lys Ile Ala Asp Ile Phe Arg Ser Phe Pro Val Ala Leu Leu Val
                           755
                                             760
                                                                765
                   CCG CAG ACA GGA GGA GAG TCA
                                                                                3002
                   Pro Gln Thr Gly Gly Glu Ser
                      770
                                         775
                   TGACGCACAC CTACCCGCGG GAAGCCGCGA AACCCGTCCT GGGCCCCGCA CGCTACGACG 3063
                  TCTGGGCGCC C
                                                                                3073
【0107】配列番号:7
                                                    トポロジー:直鎖状
                                                    配列の種類:ペプチド
                                                30 フラグメント型:N末端フラグメント
                 配列
                  Met Arg Thr Pro Ala Ser Thr Tyr Arg Leu Gln Ile Arg Arg Gly Phe Thr
                                                    10
                                                                       15
                  Leu Phe Asp
【0108】配列番号:8
                                                   トポロジー:直鎖状
                                                   配列の種類:ペプチド
                                                   フラグメント型:N末端フラグメント
                  Met Arg Thr Pro Val Ser Thr Tyr Arg Leu Gln Ile Arg Lys Gly Phe Thr
                                 5
                                                    10
                                                                      15
                  Leu Phe Asp
【0109】配列番号:9
                                                   トポロジー:直鎖状
                                                   配列の種類:ペプチド
                                                   フラグメント型:中間部フラグメント
                  Arg Ser Glu Asp Thr Arg Ala Arg Ile Ser Val Ile Ala Glu Val Ala Pro
```

15

配列の長さ:20

配列の長さ:20

配列の長さ:21

配列の型:アミノ酸

5

Glu Trp Glu Lys

配列の型:アミノ酸

配列の型:アミノ酸

20

【0110】配列番号:10

配列の長さ:21

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状 配列の種類:ペプチド

フラグメント型:中間部フラグメント

配列

Leu Val Gln Leu Thr Met Pro Gly Val Pro Asp Val Tyr Gln Gly Thr Glu 10 15

Phe Trp Asp Arg

20

【0111】配列番号:11

配列の長さ:20

配列の型:アミノ酸

10 トポロジー:直鎖状

配列の種類:ペプチド

フラグメント型:中間部フラグメント

配列

Leu Val Gln Leu Thr Met Pro Gly Val Pro Asp Val Tyr Gln Gly Thr Glu

Phe Trp Asp 20

20

【0112】配列番号:12

配列の長さ:20

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状

配列の種類:ペプチド

20 フラグメント型:中間部フラグメント

配列

Glu Gly Arg Gln Ser Arg Tyr Ala Glu Ala Phe Asp Val Asp Trp Asp Leu 10 Ala Gly Gly

【図面の簡単な説明】

【図1】酵素M-11の至適温度を示す図である。

【図2】酵素Q36の至適温度を示す図である。

【図3】酵素M-11の至適pHを示す図である。

【図4】酵素Q36の至適pHを示す図である。

【図5】酵素M-11の熱安定性を示す図である。

【図6】酵素Q36の熱安定性を示す図である。

【図7】酵素M-11のpH安定性を示す図である。

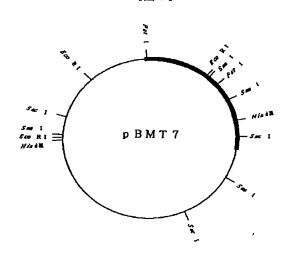
【図8】酵素Q36のpH安定性を示す図である。

【図9】この発明による組換えDNAであるpBMT7 の制限酵素地図である。なお、図中、太線表示部は、酵

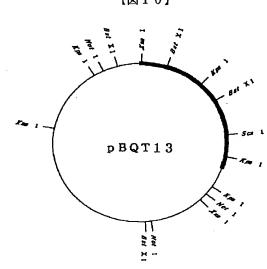
素をコードするDNAを示す。

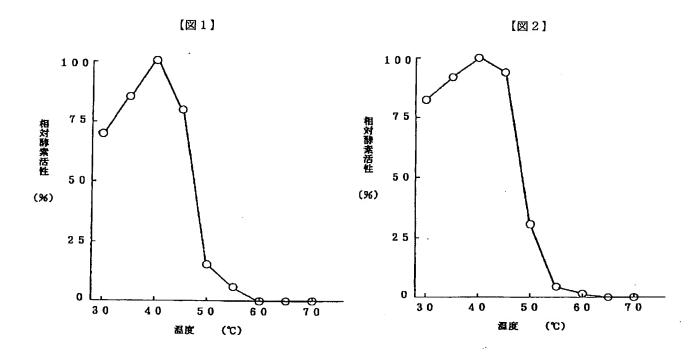
【図10】この発明による組換えDNAであるpBQT 30 13の制限酵素地図である。なお、図中、太線表示部 は、酵素をコードするDNAを示す。

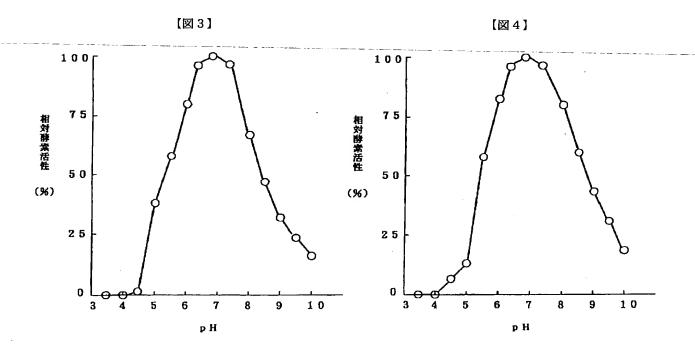
【図9】

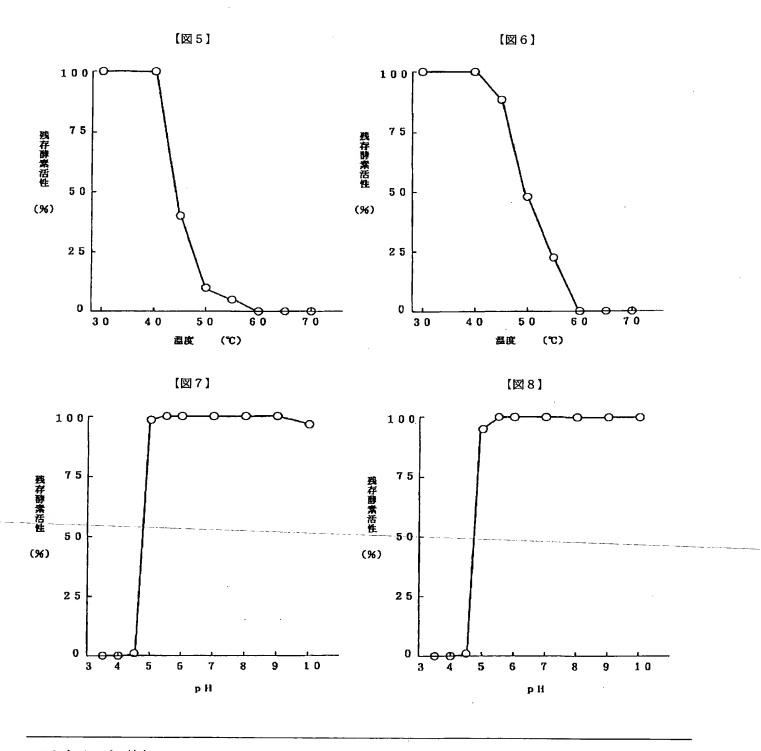


【図10】









フロントページの続き						
(51) Int. Cl. 6	識別記号	庁内整理番号	FI			技術表示箇所
(C12N 9/24						
C12R 1:19)						
		9281-4B	C12N 15/00	ZNA	Α	
			(C12N 15/00	ZNA	Α	
			C12R 1:41)			